

Brownies

Zutaten | 6 - 8 Portionen

280 g	Butter
225 g	dunkle Schokolade
85 g	Kakaopulver
450 g	Zucker
115 g	brauner Zucker
6	Eier
2 TL	Vanilleextrakt
2 TL	Salz
2 TL	lösliches Espressopulver
120	Mehl
	grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Butter, Schokolade und die Hälfte des Kakaopulvers schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Salz und Espressopulver mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten schaumig rühren.
- Die geschmolzene Schokoladenmasse langsam unter die Zucker-Eimasse rühren.
- Mehl und die andere Hälfte des Kakaopulvers unterheben.
- Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form füllen.
- Brownies bei 160 °C ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Form kurz aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz bestreuen und weitere 15 Minuten backen.

Tipp:

Um Luftblasen und -einschlüsse, die während des Backens entstehen, zu verhindern, kann man die Form nach der Hälfte der Backzeit kurz aus dem Ofen nehmen und einmal fest auf die Arbeitsplatte aufschlagen. So verdichtet sich der Teig wieder und die Brownies erhalten die gewünschte matschig-schwere Konsistenz.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 225 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
923kcal	45 g	112 g	13,8 g	85 mg