

SUPER DUNKLE SCHOKO-BROWNIES

Super dunkle Schoko-Brownies

Wir sind aus den USA zurück! Gut, ihr habt vermutlich nicht wirklich gemerkt das ich weg war – aber in den letzten 2 Wochen wurden hier meine Vorratsrezepte verbloggt. Ein letztes habe ich noch bevor es wieder frische Küche gibt und das sind diese super leckeren Schoko-Brownies. Die habe ich in den letzten Monaten gefühlt zwanzig mal in verschiedenen Varianten gebacken. Als Brownies, als Kuchen – immer ein bissl anders. Hier mein ultimatives Basisrezept für saftige, dunkle Schokobrownies. Und wer den Vergleich mit den USA kennt – hier mit einer erträglichen Menge Zucker... ☐



Zutaten für 12-16 dunkle Schoko-Brownies:

120g Butter

120g dunkle Schokolade

120g Zucker

120g Mehl

30g Kakaopulver

1 TL Backpulver

1 EL Vanilleextrakt

3 Eier

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Ich lasse Butter und Schokolade bei geringer Hitze im Topf gemeinsam schmelzen.



Kurz abkühlen lassen und erst den Zucker, dann nach und nach die Eier einrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Vanilleextrakt zufügen. Rühren bis ihr einen glatten Schoko-Teig habt.



Den Teig für die Brownies auf eine passende Form verteilen. Ich lege die Form dafür am liebsten mit Backpapier aus.



Für 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.



Vollständig auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben. Dafür den Puderzucker durch ein kleines Sieb streichen.



Die Schoko-Brownies in Stücken schneiden...



...und restlos vernaschen!

