

Zutaten

- 180 Gramm [Zartbitterschokolade](#) klein gehackt, zum Schmelzen
- 180 Gramm Butter
- 4 Esslöffel [Sonnenblumenöl](#) oder Rapsöl
- 6 mittelgroße Eier
- 120 Gramm [Zucker](#) weiß
- 120 Gramm [brauner Zucker](#)
- 140 Gramm [Weizenmehl](#)
- 1 Teelöffel [Backpulver](#) gestrichen
- 100 Gramm [Backkakao](#)
- 80 Gramm [Zartbitterschokolade](#) klein gehackt, zum Unterheben

Zubereitung

- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein kleines Blech oder eine rechteckige Backform (ca. 25*35 cm) mit Backpapier belegen.
- Klein gehackte Schokolade und Butter zusammen in einem Topf im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen. Das Öl zur Schoko-Butter-Masse geben. Die Eier mit dem weißen und braunen Zucker sehr schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Die Schoko-Butter-Masse und die trockenen Zutaten kurz, aber kräftig, unter die Eiercreme rühren. Die klein gehackte Schokolade ebenfalls dazugeben; ein paar Chunks für die Deko aufheben. Den Brownieteig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Restliche gehackte Schokolade darüber verteilen.
- Brownies ganz grob 15-20 Minuten backen – die Backzeit hängt von der Höhe der Brownies und eurem Ofen ab. Nicht zu lange im Ofen lassen! Der Teig sollte noch etwas weich sein, aber natürlich im Inneren nicht mehr hin- und her wackeln. Die Brownies werden beim Abkühlen noch etwas fester.