Schokoladen-Brownies

Zutaten

- 4 Eier
- 85g Zartbitterschokolade
- 170g Butter
- 220g Zucker
- ½ EL Vanillezucker
- 140g Mehl
- 1 Prise Salz
- 85g Halbbitterschokolade

Zubereitung

- Schokolade fein hacken
- Schokolade mit Butter in einem Topf bei mäßiger Temperatur zum Schmelzen bringen, danach glattrühren
- Eier, Zucker und Vanillezucker mit Mixer in einer Rührschüssel schaumig schlagen
- Schokolade einrühren, bis die Masse flaumig ist
- Mehl mit Salz unterheben
- Teig in die Form und backen
- In gewünschte Stücke schneiden

Backofen 170 Grad ca. 30 Minuten