



Brownies

amerikanisches Rezept, ergibt 12 Stück

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen. Ich nehme immer eine rechteckige Auflaufform.

Butter und Schokolade in einem Topf zusammen bei niedriger Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel die Eier, Zucker und Vanilleextrakt verrühren und die geschmolzene, etwas abgekühlte Butter-Schokolade hinzugeben und gut vermischen. Anschließend das Mehl mit dem Salz gut vermischen und hinzugeben. Zu einer glatten Masse verrühren. Am Ende die gehackten Mandeln unterrühren und in die Form gießen.

Im Ofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen. Die Backzeit ist unter anderem davon abhängig, wie hoch der Teig in der Form ist. Bei mir sind es meist so 4 cm.

Die Brownies sind fertig, wenn die Oberfläche zu einem helleren Braun getrocknet ist. Wenn man ihn aufschneidet ist er in der Mitte noch dunkel, dicht und etwas klebrig. Der Brownie zieht noch etwas nach, wenn er aus dem Ofen geholt wird, bis er abgekühlt ist.

Tipps:

Der Brownie kann z. B. mit Kuvertüre überzogen oder mit Puderzucker bestäubt und als "Kuchen" serviert werden.

Die gehackte Mandeln können durch Nüsse oder weiße Schokostückchen ersetzt werden

Man kann ihn problemlos einige Zeit aufbewahren, ohne dass er zu trocken wird. Zu Weihnachten schneide ich den Brownie oft in kleinere Stücke, bepinsle sie mit geschmolzener Schokolade und packe sie in eine Keksdose. Nach 1 Woche schmecken sie immer noch lecker.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 1 Portionen:

375 g Schokolade, mind. 60% Kakao

375 g Butter

350 g Zucker

250 g Mandel(n), gehackt

225 g Mehl

6 Ei(er)

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Salz

Rezept von: Fairpantera