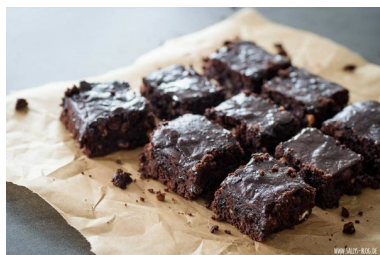


BROWNIES – SCHOKOLADIG & SAFTIG



Die perfekten Brownies müssen meiner Meinung nach schokoladig, saftig und intensiv schmecken. Hier bekommt ihr mein persönliches Lieblingsrezept.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BROWNIE-TEIG

Gib die Butter mit dem Zucker und Kaffee in einen Topf und lasse alles bei mittlerer Hitze einmal aufkochen. Ziehe den Topf anschließend vom Herd herunter. Füge die Schokolade hinzu und rühre so lange, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Rühre das Vanilleextrakt und Salz ein. Fülle den Teig in eine große Rührschüssel und rühre die Eier nacheinander kurz mit dem Schneebesen ein. Hebe anschließend das Mehl, den Kakao, die Schokoladrops und Haselnüsse unter.

BROWNIES BACKEN

Fülle den Teig in den Backrahmen und backe die Brownies im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25 Minuten, bis sie gar sind. Mache die Stäbchenprobe, nimm sie aus dem Ofen und lasse sie 5 Minuten abkühlen.

GUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Kakao und Wasser zu einem Guss und gib ihn über die Brownies. Lasse die Brownies vollständig abkühlen und schneide sie zum Servieren in kleine Quadrate. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 230 g** Butter
- 300 g** Zucker
- 50 ml** Kaffee (kalt)
- 300 g** Zartbitterschokolade (gehackt)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Salz
- 4** Eier
- 200 g** Mehl
- 60 g** Kakao
- 50 g** Schokoladendrops (backfest)
- 200 g** Haselnüsse (grob gehackt)

GUSS:

- 40 g** Puderzucker
- 20 g** Kakao
- 35 g** Wasser