

SCHOKOLADEN-BROWNIES

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 60 g dunkle Schokolade
- 100 g glattes Mehl
- 160 g Kristallzucker
- 100 g Butter
- 1 P Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Optional:

- 2 EL Schokoflocken

Zubereitung:

Ofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen, die Schokolade einrühren bis sie zergangen ist. Die Masse abkühlen lassen. Danach Zucker und Vanillezucker untermixen und die Eier einzeln dazugeben. Nach jedem Ei gut verrühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl und die Prise Salz mit einem Holzkochlöffel unterheben und alles nochmal gut verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben, gehackte Schokolade nach Belieben darüberstreuen und ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.