

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

BROWNIES

ZUTATEN:

200 gr Zartbitterschokolade
125 gr Butter
150 gr Mehl
200 gr Zucker
1/2 tl Backpulver
1/4 tl Salz
1 Päck. Vanillezucker
3 Eier

BACKANLEITUNG:

1. Butter schmelzen und Schokolade hineinbröckeln. Bei Seite stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gelegentlich umrühren und kurz abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
3. Eier mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Anschließend die lauwarme Schokoladenmasse hinzufügen und alles gründlich verrühren.
4. Das gesiebte Mehl untermischen bis ein glatte cremige Masse entstanden ist. Anschließend die Walnüsse unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig in einer gefetteten Backform (ca. 23x23 cm) verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180° (Ober-/Unterhitze) etwa 22 bis 26 Minuten backen. Wer sich nicht extra eine quadratische Backform für Brownies kaufen möchte, der kann auch auf eine normale Springform (Ø 26 oder 28) zurückgreifen.
6. Auskühlen lassen, in rechteckige Stücke schneiden und mit einem Glas Milch genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 9 bis 12 Brownies.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Gesamtkosten: ab 2,80 € **