

## Rezept

# Brownies mit extra viel Schokolade

Ein Rezept von Brownies mit extra viel Schokolade, am 21.07.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	<b>3</b> Eier (L)
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>100 g</b> gehackte Haselnüsse	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>200 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
Backpapier	<b>200 g</b> Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre
<b>50 g</b> weiße Kuvertüre	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre in einer Metallschüssel unter Rühren über dem heißen Wasserbad schmelzen.

---

2. Eier, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Kuvertüre unterrühren. Nüsse, Mandeln, Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. Teig ca. 1 cm dick auf das Backblech streichen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Die Ränder nach Belieben gerade schneiden und die Teigplatte abkühlen lassen.

---

3. Für die Glasur die dunkle und weiße Kuvertüre einzeln in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Teigplatte erst ganz mit dunkler Kuvertüre überziehen.

---

4. Die weiße Kuvertüre in Klecksen auf der dunklen Kuvertüre verteilen, dann mit einem Stäbchen kleine Marmormuster in die Kuvertüre ziehen. Sobald die Kuvertüre angetrocknet, aber noch nicht ganz fest ist, die Teigplatte mit einem Messer in 5 x 5 cm große Würfel schneiden.