

Rezept

## Brownies ohne Nüsse

Ein Rezept von Brownies ohne Nüsse, am 28.06.2026

### Zutaten

#### FÜR DEN TEIG:

<b>150 g</b> Mehl	<b>30 g</b> Kakaopulver
<b>3/4 TL</b> Backpulver	<b>1/4 TL</b> Salz
<b>300 g</b> gehackte Zartbitter-Schokolade (max. 50 - 60 % Kakao)	<b>150 g</b> Butter
<b>5</b> Eier	<b>300 g</b> Zucker

#### FÜR DIE DEKORATION:

**je 50 g** gehackte weiße, Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz sieben. Die Schokolade mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen.
2. Den Zucker zur Schokoladenmischung hinzufügen und mit einem Teigschaber unterrühren. Die Eier einzeln dazugeben, dann die Mehlmischung kräftig und zügig unterheben (den Teig nicht zu lange bearbeiten, sonst wird er zäh!). Den Teig gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, dann abkühlen lassen.
3. Für die Dekoration die weiße Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel in lockeren Linien über den Kuchen ziehen. Den Vorgang jeweils mit Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre wiederholen. Die Kuvertüre fest werden lassen, dann den Kuchen in ca. 8 x 8 cm große Brownies schneiden.