

## Rezept

# Espresso-Brownies

Ein Rezept von Espresso-Brownies, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Bitterschokolade (mind. 70 % Kakao-anteil)	<b>75 ml</b> frisch gebrühter Espresso
<b>300 g</b> Butter	<b>500 g</b> brauner Zucker
<b>6</b> zimmerwarme Eier (M)	<b>210 g</b> Mehl
<b>2 Prisen</b> Salz	<b>4 EL</b> ganze Espressobohnen
Butter für das Backblech	Mehl für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (36 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade hacken. Espresso, Butter und Zucker aufkochen und beiseitestellen. 400 g Schokolade unterrühren, schmelzen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Schokomasse rühren. Mehl, Salz und übrige Schokolade unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen. Mit Espressobohnen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen und in 5 × 6 cm große Stücke schneiden.