

Rezept

Espresso-Brownies

Ein Rezept von Espresso-Brownies, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakao-anteil)	75 ml frisch gebrühter Espresso
300 g Butter	500 g brauner Zucker
6 zimmerwarme Eier (M)	210 g Mehl
2 Prisen Salz	4 EL 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.