Rezept

Hot Brownies

Ein Rezept von Hot Brownies, am 07.06.2025

Zutaten

100 g	Halbbitter-Kuvertüre oder -Schokolade
1 TL	Instant-Espressopulver
1	Ei (Größe L)
	Fett und Mehl für das Muffinblech
50 g	Butter
1 EL	Zucker
2 EL	Mehl
	Schlagsahne (aus der Sprühdose) oder Vanille-Eiscreme zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, die Schokolade in Stücke brechen und mit 1 TL Wasser in der Schüssel schmelzen. Die Butter zugeben, ebenfalls zerlaufen lassen und unterrühren.

2. Das Espressopulver mit 1 TL heißem Wasser anrühren und mit dem Zucker unter die Schokomasse mischen. 5 Min. kräftig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. In einer zweiten Schüssel das Ei schaumig rühren. Das Mehl und die noch flüssige Schokoladenmasse unterheben.

4. Ein Muffinblech mit 6 Mulden gut fetten und mit Mehl ausstauben. Die Schokomasse auf die Mulden verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sich ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herausziehen lässt.

5. In der Form kurz abkühlen lassen, dann stürzen und warm mit Schlagsahne oder je 1 kleinen Kugel Vanilleeis anrichten.