Rezept

Schnelle Brownies – extraschokoladig

Ein Rezept von Schnelle Brownies – extraschokoladig, am 25.05.2025

Zutaten

150 g	Butter
2 leicht gehäufte EL	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Zartbitterschokolade
100 g	gemahlene Mandeln
4	Eier (M)
2 Pck.	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine flache, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm, Brownie-Form) mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter (1 TL beiseitestellen) und 150 g Schokolade in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. 50 g Schokolade grob hacken und mit Mehl und Mandeln vermischen.

3. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Zuerst die Buttermischung, dann die Mehlmischung dazugeben und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen, dann in kleine Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden.

4. Die restliche Schokolade fein hacken und mit der beiseitegestellten Butter in einer kleinen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

5. Die Brownies nach und nach mit der Oberseite in die geschmolzene Schokolade tauchen und die Schokolade fest werden lassen.