

Rezept

Schokowürfel-Brownies

Ein Rezept von Schokowürfel-Brownies, am 23.03.2023

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade	150 g Vollmilchschokolade
100 g Butter	100 g gemahlene Mandeln
2 gehäufte EL Mehl	100 g Zucker
5 Eier (M)	1 Prise Salz
1 Brownie-Form (ca. 24 x 24 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Schokoladensorten getrennt nicht zu fein hacken. Je 100 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade sowie die Butter in einem kleinen Topf unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Brownie-Form mit Backpapier auskleiden. Die Mandeln mit dem Mehl vermischen.
3. Zucker, Eier und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts nur verrühren, nicht schaumig schlagen. Dann die Schoko-Butter-Mischung unterrühren, die Mandel-Mehl-Mischung zügig unterziehen. Den Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Mit übriger Vollmilchschokolade bestreuen und leicht in den Teig drücken. Im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.
4. Die restliche Zartbitterschokolade in eine kleine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen mit der Schokolade bestreichen und trocknen lassen. Dann den Kuchen in ca. 3 cm große Brownies schneiden.