

Rezept

Schwarz-Weiß-Brownies

Ein Rezept von Schwarz-Weiß-Brownies, am 05.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------------------|----------------------|----------------|-------------------|
| 100 g | Zartbitterkuvertüre | 100 g | weiße Kuvertüre |
| 4 | Eier (Größe M) | 125 g | Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker | 1 Prise | Salz |
| 100 g | saure Sahne | 100 g | gemahlene Mandeln |
| 200 g | Mehl | 1 TL | Backpulver |
| 2 EL | Vanillepuddingpulver | 2 EL | Kakaopulver |
| | Butter für die Form | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüren jeweils fein hacken und nach Sorten getrennt in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei immer wieder durchrühren.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Eine eckige Backform (etwa 28 × 25 cm) mit Butter ausstreichen.
3. Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und saurer Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Mandeln und Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Kochlöffel kurz, aber gründlich unter die Schaummasse rühren. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte erst das Puddingpulver, dann die weiße Kuvertüre rühren, unter die andere Hälfte Zartbitterkuvertüre und Kakao mengen.
4. Mit einem Esslöffel abwechselnd einen Klecks hellen und einen Klecks dunklen Teig nebeneinander in die Form setzen. Mit einer Gabel in Spiralen durch die Kleckse fahren, bis sich der helle und der dunkle Teig in einem hübschen Muster wie beim Marmorkuchen mischen.
5. Teig im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen, bis er schön aufgegangen ist. Abkühlen lassen und in etwa 5 cm große Würfel schneiden.