



Zutaten:

125 g Butter
2 Stck. Eier
0,5 TL Vanille, gemahlen
125 g Weizenmehl
250 g Zartbitterschokolade
125 g Zucker

Außerdem:

zum Einfetten Butter
nach Belieben Walnüsse



Küchenprofi Einhand
Mehlsieb



KitchenAid Handrührer
rot



Rösle Schüssel-Set
(hoch), 3-teilig



Staub Auflaufform aus
Keramik in weiß



Continenta Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz mit Schublade



Westmark Teigschaber
Natur pur



Zwilling Kochmesser
Professional S

1

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Form (20 x 20 oder 25 x 15 cm) mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Zartbitterschokolade mit einem Messer grob hacken. Die eine Hälfte beiseitelegen und die andere Hälfte zusammen mit der Butter in einer Schüssel in einem heißen Wasserbad schmelzen.

2

Eier, Zucker und Vanille mithilfe eines Handrührgerätes weißlich cremig aufschlagen. Zunächst ein Drittel der geschmolzenen Schokoladen-Butter-Masse unter die Eier rühren. Dann die gesamte Schokoladen-Eier-Masse vorsichtig unter die restliche Schokolade heben. Zum Schluss die restliche gehackte Schokolade unterheben.

3

Mehl auf die Masse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Die Teigmasse in die vorbereitete Form füllen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen, die Brownies sollten innen noch etwas feucht sein. Herausnehmen, in der Form vollständig auskühlen lassen und erst dann in Stücke schneiden.

Wer mag, kann vor dem Backen noch einige grob gehackte Walnüsse auf die Teigoberfläche streuen und diese mitbacken. Sie verleihen den Brownies einen ganz besonderen Crunch. Außerdem nach Belieben noch mit frischen Beeren und flüssiger Schokolade dekorieren.