

Brownies

Fluffige Brownies

Für ein kleines Blech (ca.20 x 28 cm)

Zutaten:

- 160 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 130 g Schokolade (oder 2 Tafeln, eine mit Nuss)
- 100 g Mehl
- 40 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 Prise Salz
- Optional: Nüsse oder so

Zubereitung:

1. Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Schokolade + BUtter vorsichtig schmelzen (Wasserbad)
3. Zucker, Eier und Vanille cremig rühren.
4. Kakaopulver unterrühren.
5. Geschmolzene Schoo-Buttermischung unterrühren.
6. Nach Wunsch Nüsse hinzufügen (bei uns schon in Schoki drin)
7. Auf **mit Backpapier ausgelegtes** Backblech geben
8. **Backzeit:** ca. **25 Minuten**, aber lieber kürzer als länger.

Die Mitte darf noch leicht wackeln, beim auskühlen (ca. 1 Stunde!) wird der Teig noch fester :)

Revision #1

Created 2025-12-06 12:19:53 UTC by Denode

Updated 2025-12-06 12:20:40 UTC by Denode