



BROWNIE

Zutaten:

300g Belgische Zartbitterschokolade 85%
250g Butter
250g brauner Zucker, etwas Salz
4 Eier
200g Mehl
50g Backkakao
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit 250g Butter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen. Sobald die Masse geschmolzen ist, alles gut verrühren und etwas abkühlen lassen. Zucker, Eier und eine Prise Salz mit einem Mixer ca. 3-4 Minuten schaumig rühren. Die Schokoladenbutter gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver verrühren und dann nach und nach zum Teig geben. Gut verrühren. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Form mit Butter einfetten und eventuell mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse darauf gleichmäßig verstreichen.

Jetzt für ca. 20 Minuten auf der zweiten Schiene von unten für ca. 20 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen und dann in ca. 5x5cm große Stückchen schneiden. Der Brownie sollte in der Mitte noch nicht ganz durch gebacken sein. Am Schönsten ist es, wenn man den Brownie noch warm anschneidet und die Schokolade noch aus dem Kuchen läuft.