

Sarah Gierig
Schoko-Brownie

Freitag, 30. Juli 2021
Rezept für 20 Portionen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes

Zutaten:

100 g	dunkle Kuvertüre
150 g	Butter
60 g	brauner Zucker
2	Eier
75 g	Mehl
130 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz

Zubereitung:

1. Ein Backblech von ca. 35 x 33 cm mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
3. Die dunkle Kuvertüre in kleine Stücke hacken.
4. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist.
5. Geschmolzene Schokolade in eine Rührschüssel umfüllen, Zucker und Eier einrühren.
6. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Haselnüsse und Salz zugeben vermischen und diese trockenen Zutaten vorsichtig unter die Schoko-Masse heben.
7. Die Masse auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 12-14 Minuten backen.
8. Die gebackenen Brownies aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter und vollständig abkühlen lassen.
9. Anschließend mit einem Messer kleine Brownie-Stücke ausschneiden und vom Backpapier lösen.