

SCHOKO-BROWNIES MIT SCHUSS

🕒 ⏱ Mittel

MATERIALIEN

Löffel
Pürierstab
Backpapier
Schüssel
Backblech

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Ei
6 Stück

Butter
250 Gramm

geriebene Zartbitterschokolade
130 Gramm

Weizenmehl
160 Gramm

Backpulver
2 TL

Kakao
90 Gramm

geriebene Zartbitterschokolade
100 Gramm

Kristallzucker
240 Gramm

Rapsöl
60 Milliliter

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Butter und 130 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, zur Seite stellen. Eier und Zucker kurz mit dem Handmixer schaumig mixen.

SCHRITT 02

Mehl, Kakao und Backpulver trocken vermischen, dann zügig in die Ei-Zuckermischung abwechselnd mit der Butter-Schoko Mixtur unterheben. Öl, leicht abgekühlten Espresso und 70 g extra gehackte Zartbitterschokolade kurz, aber kräftig unter die Brownie Mischung rühren.

SCHRITT 03

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech und Backrahmen (30x25 cm) streichen, mit den restlichen 30 g Schokosstücken berieseln und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 min backen.

SCHRITT 04

Tipp 1: Bei der Messerprobe sollten die Brownies nicht trocken – sondern „fudgy“ sein. So bleiben sie auch ausgekühlt im saftigen Zustand.

SCHRITT 05

Tipp 2: Jeder Ofen ist anders – vielleicht brauchen eure Brownies ein paar Minuten längere Backzeit.