

Klassische Brownies

Zutaten

- etwas + 250 g Butter
- 300 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g brauner Zucker
- Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 1 TL Backpulver



Zubereitung

45 Minuten

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller).
Quadratische Springform / Backblech fetten.
Für den Teig Schokolade in Stücke brechen.
2. Mit 250 g Butter in Stücken in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen.
3. Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts 3–4 Minuten cremig aufschlagen. Schokoladenbutter vom Herd nehmen und sofort in die Eiermasse rühren.
4. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Zügig unter die Schokoladen-Eier-Masse rühren. Teig in die Form geben und glatt streichen.
5. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Der Brownie soll nicht ganz durchgebacken sein. Daher sind bei der Stäbchenprobe auch noch Teigspuren auf dem Holzspieß. Herausnehmen, auskühlen lassen.
Vorsichtig aus der Form lösen und in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden.