



Klassische Brownies

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Butter	250 g
Brauner Zucker	300 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Schokolade grob hacken, Butter grob würfeln. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und Schokolade mit Butter in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen.
2. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Geschmolzene Butter und Schokolade zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz dazusieben und zu einem Teig verrühren. Masse in eine gefettete Auflaufform streichen.
3. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Klassische Brownies kurz auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Brownies sollen innen noch weich sein. Um zu testen, ob die Brownies fertig sind, mit einem Zahnstocher in den Teig stechen. Wenn noch etwas Teig am Holzspieß hängen bleibt, sind sie fertig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	300 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g