Orangen-Brownies

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Butter	200 g
Orangen	2 St.
Eier	3 St.
Puderzucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	3 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.

2. Orangen heiß waschen und jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Eier, Puderzucker, Orangenschale und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen hell und dickcremig rühren. Schokomasse unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Schokoteig mixen.

3. In eine mit Backpapier ausgekleidete Backform (ca. 18 x 25 cm) geben und im heißen Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas weich ist.

4. Brownies ca. 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Orangen-Brownies dick mit Kakao bestäuben, in kleine Würfel schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	259 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g