



Schoko-Brownies mit Eierlikör

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Butter	250 g
Brauner Zucker	330 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Kakaopulver	50 g
Salz	
Frischkäse, natur	200 g
Eierlikör	10 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter grob würfeln. In einem Topf etwa 1 l Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade mit Butter über dem Wasserbad schmelzen.
2. In einer weiteren Schüssel 300 g Rohrzucker 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. In der Schüssel Frischkäse mit Eierlikör und 30 g Zucker verrühren. Eierlikörmasse löffelweise auf der Browniemasse verteilen und mit einer Gabel Teig leicht verrühren, sodass ein Muster entsteht.
4. Im Ofen ca. 30 Min. backen. Schoko-Brownies kurz auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

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

Du hast noch Schokolade übrig? Dieses Rezept eignet sehr gut, um übrige Schokolade zu verwenden. Mit Vollmilkschokolade einfach 50 g Zucker weniger in den Teig geben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	341 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g