

Saftige Brownies

Zutaten (ergibt ca.25 Stück):

160 g Vollmilchkuvertüre

160 g Zartbitterkuvertüre

100 g Butter

2 TL Crème fraîche

3 Eier

200 g brauner Zucker

160 g Mehl

3 EL Kakaopulver

80 g gemahlene Mandeln

½ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, Butter, Paniermehl

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob hacken und mit der gewürfelten Butter schmelzen. Die Crème fraîche unterrühren und die Schokoladenmasse in einer Schüssel abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (keine Heißluft verwenden, da die Brownies sonst nicht saftig bleiben).

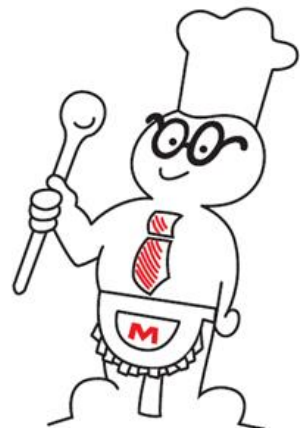
Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Die noch flüssige, abgekühlte Schokoladenmasse nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Mandeln und den Kakao dazugeben, und gut vermengen. Nun alles zu der Schokoladenmasse geben.

Eine Backform gut ausbuttern und mit Paniermehl austreuen. Den zähflüssigen Teig hineingeben und glattstreichen. Die Brownies auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Sie müssen in der Mitte noch etwas saftig sein, deshalb sollten sich bei der Stäbchenprobe noch Teigspuren am Holzspieß befinden.

Zur Verzierung kann man noch Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Brownies gießen.



wünscht guten Appetit!



Alle Rezepte im Überblick: www.mattke.de/Rezepte.462.0.html