

Schoko-Brownies Grundrezept



Einkaufsliste:

20x20cm Blech oder Springform

200g dunkle Schokolade

175g Butter

30g Backkakao

3 Eier

225g brauner Zucker

1EL Vanillezucker

100g Mehl

80g gemahlene Mandeln

Guss:

150g Schokolade

2EL Pflanzenöl

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Schokolade, Kakao und Butter schmelzen. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Mandeln und Prise Salz mischen. Die Schokomasse unter die Eier rühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Masse in ein gefettetes Blech oder Springform geben und 20-22 Minuten backen. Die Oberseite sollte schon trocken sein, innen drin aber noch weich.

Schokolade schmelzen und Öl einrühren. Nach Belieben über die Brownies geben oder ganz ohne Guss essen.