

Death By Chocolate Brownies

ZUTATEN

- 140 g Butter
- 180 g Blockschokolade
- 200 g weißer Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- 85 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 3 Eier

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Butter und 120 g zerhackte Blockschokolade im Wasserbad schmelzen. Dann den Zucker hinzugeben und mit einem Schneebesen kurz verrühren. Die Masse auskühlen lassen.
2. Als nächstes das Kakaopulver mit dem Mehl, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.
3. Die Eier mit einem Schneebesen nacheinander unter die mittlerweile abgekühlte Butter-Schoko-Masse rühren.
4. Die Kakao-Mehl-Mischung unter die Schokomasse rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.
5. Die restliche Schokolade grob zerhacken und unter den Teig heben.
6. Die Masse in eine eingefettete Form geben. Für etwa zwölf Brownies haben wir eine 18 cm x 18 cm große Form verwendet. Bedenke, dass der Teig beim Backen noch etwas aufgehen wird und nicht überlaufen sollte.
7. Die Brownies anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze circa 30 Minuten backen bis sich die Oberfläche sichtbar verfestigt hat.
8. Zuletzt Brownies vollständig auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer in rechteckige Stücke schneiden.