

Brownies

Von Eduard Iten

Einfaches Brownierezept, das ich zusammengesucht habe, als Erik Kai Brownies mit ins Skilager nehmen wollte.

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Schokolade (50-60% Kakao)	Die Butter und die zerbröckelte Schokolade in einem Topf langsam schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht. Etwas abkühlen lassen.
4 Stk Eier (Grösse M) 250 g Zucker 1 Prise Salz	Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel hellschaumig schlagen. Das dauert sicher 3-4 Minuten. Die flüssige Butter-Schokoladenmischung unter die Eimasse rühren.
150 g Mehl 50 g Kakao (ungesüsst)	Kakao und Mehl mischen und dazusieben. Nur kurz unterrühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Zu langes Rühren macht den Teig zäh. In eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Form (ca. 20 × 30 cm) füllen und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens für 20–25 Minuten backen. Hinweis: Die Brownies sind fertig, wenn die Oberfläche leicht rissig ist, das Innere aber bei der Nadelprobe noch feuchte Klümpchen aufweist.
✂	Mit dem Mehl-Kakao-Gemisch 100 g Schokoladenwürfel (Chocolate Chips) mit einrühren.
✂	Mit dem Mehl-Kakao-Gemisch 100–150 g grob gehackte Nüsse mit einrühren. Besonders eignen sich Walnüsse oder Haselnüsse. Auch lecker sind Pekannüsse (etwas milder und weicher als Walnüsse) und Macadamia (die «Luxuslösung»; sehr fettreich und cremig in der Konsistenz). Für ein tiefes Aroma die Nüsse kurz in einer Pfanne rösten, bis sie zu riechen beginnen.
💡	Chocolate-Chips und Nüsse können auch zusammen eingesetzt werden ♡ 😊.