BROWNIES

Brownies gehen immer...

TOPPING SÜSS UND SALZIG

Zutaten für ca. 28 Portionen (orientiert an einem Blech GN 1/1):

400 g Butter

840 g dunkle Schokolade (Zartbitterschokolade)

200 g Mehl

440 g Zucker (der Zucker kann anteilig mit ca. 150g Muscovado Zucker ersetzt werden)

130 g Kakaopulver

9 Stk. Eier

8 g Natron

4 g Backpulver

1 Prise Salz

Topping:

Mini Marshmallows

Salzige Erdnüsse

Salzbrezeln

Schokolinsen

ZUBEREITUNG:

Mit Nüssen, Marshmallows, Salzbrezeln und Schokolinsen … oder ganz traditionell ohne alles. Brownies sind ein süßer Snack für Jung und Alt und für jede Gelegenheit.

Zubereitung:

Die Butter mit der Schokolade schmelzen lassen, den Zucker darunter rühren und die Masse auskühlen lassen.

Die abgekühlte Schokoladenmasse mit den Eiern schaumig schlagen.

Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz mischen.

Dann die Mehlmischung unterrühren, bis ein Teig entsteht.

Tipp: Gummischaber oder Holzlöffel verwenden, kein Rührgerät.

Bei Verwendung eines granitemaillierten GN-Blechs: Das Blech fetten und mit etwas Mehl oder Semmelmehl bestreuen.

Die Masse in das gefettete Blech geben, nach Belieben mit dem Topping bestreuen.

Im Kombidämpfer bei 165°C Heißluft, Vorheizfunktion aktiviert, volle Lüftergeschwindigkeit, Entfeuchtung aktiviert, 25 Minuten backen.

Die Brownies vor dem Portionieren unbedingt auskühlen lassen, am besten über Nacht.