



SinTakt – Tipps und Tricks

Die besten Brownies der Welt

Viele unserer Kursteilnehmer fragen uns nach dem Rezept für unsere berühmten Brownies. Hier das Rezept aus dem Buch „Verrückt nach Schokolade“, AT Verlag. Es reicht für ca. 10 Stück, Zubereitungszeit 10 Min., Backzeit: 30 Minuten.



Zutaten

120 g Zartbitterschokolade
90 g Butter
2 Eier, verquirlt
225 g Zucker
90 g Mehl
50 g Hasel- oder Macadamianüsse, geröstet und gehackt oder
Pekannüsse, gehackt



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backform oder die Auflaufform buttern. Schokolade und Butter in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zuerst die verquirlten Eier, dann Zucker und Mehl dazu geben. Alles zügig, aber dennoch behutsam miteinander verschlagen. Dann die Nüsse unterrühren. Den Teig in die Form füllen und etwas 30 Min. backen. Die Oberfläche sollte eine Kruste gebildet haben, das Innere jedoch noch weich sein. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. In rechteckige Stücke schneiden und diese aus der Form heben. War mit Vanilleeis oder Crème fraîche servieren.



Idee

Brownies kann man auch als Dessert servieren. Statt es im Rechteck zu schneiden, das Gebäck mit einer runden Plätzchenform ausstechen, eine Kugel Vanilleeis darauf geben und mit Schokoladensauce übergießen.

