

Schoko-Brownies (30 bis 40 Stück)

«Dieses Brownie-Rezept besticht durch seine wunderbare Feuchtigkeit und den starken Schokoladengeschmack. Unbedingt prüfen, ob 35 Minuten Backzeit reichen. (Nadelprobe)»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
250 g dunkle Schokolade 180 g Butter 150 g Puderzucker 200 g Mehl 2 EL Kakao 1 TL Backpulver Salz 3 Eier 75 g dunkler Zuckerrübensirup (Reformhaus) 2 TL flüssige Vanillepaste 1 Beutel dunkle Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none">1. 150 g Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen lassen und zur Seite stellen.2. Puderzucker, Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermengen.3. Eier, Sirup, Schokoladen-Butter-Mischung und Vanilleextrakt unterrühren und gut mischen.4. Die restlichen 100 g Schokolade in kleine Stücke schneiden und dazugeben.5. Teig in eine mit Backtrennpapier ausgekleidete Backform (ca. 20 x 25 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 150°C mindestens 35 Minuten backen.6. Abkühlen lassen, mit flüssiger Kuvertüre bestreichen und erst dann in Würfel schneiden.

