

heute gibt es...

## Classic Brownies



### **Zutaten: (für ein Backblech 23 x 23 cm)**

- 170g zerlassene Butter
- 250g Zartbitterschokolade
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 100g weißer Zucker
- 125g brauner Zucker
- 3 Eier
- 60g Mehl
- 40g ungesüßter Kakao
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Natron

### **Zubereitung:**

1. Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter, Vanille und beide Zuckersorten im Wasserbad unter Rühren schmelzen.
2. Die Mischung abkühlen lassen und sobald diese nicht mehr warm ist – bitte beachten, sonst werden die Brownies hart – die Eier dazugeben und gut unterrühren.
3. Mehl, Kakao, Salz und Natron vermischen und leicht unter die Schokoladenmasse mischen, bis die Farbe einheitlich ist.
4. Den Teig gleichmäßig in die gefettete Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) für ca. 20 Minuten (Gartest mit Stäbchen!) backen.
5. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen und die geniale Konsistenz im Inneren genießen!



