1 kleines Blech
12 Stück

Zubereitung
10 Minuten

Kochzeit
10 Minuten

Energiedichte
3,9 kcal / g

Brownies

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 80 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Vollkornmehl
- 1 Becher Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C vorheizen
2. Butter und Schokolade in einem Topf mit Wasserbad schmelzen, verrühren und abkühlen lassen
3. Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen
4. Schokomasse dazu geben (einen kleinen Teil für die Verzierung aufheben)
5. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao vermengen und mit der Eiermasse verrühren
6. Teig auf ein kleines Backblech geben, glattstreichen und ca. 20 min im vorgeheizten Ofen backen.
7. Nach dem Backen die Brownies leicht auskühlen lassen und mit der restlichen Schokomasse verzieren.
8. Bereits lauwarm ein Genuss.

Guten Appetit!