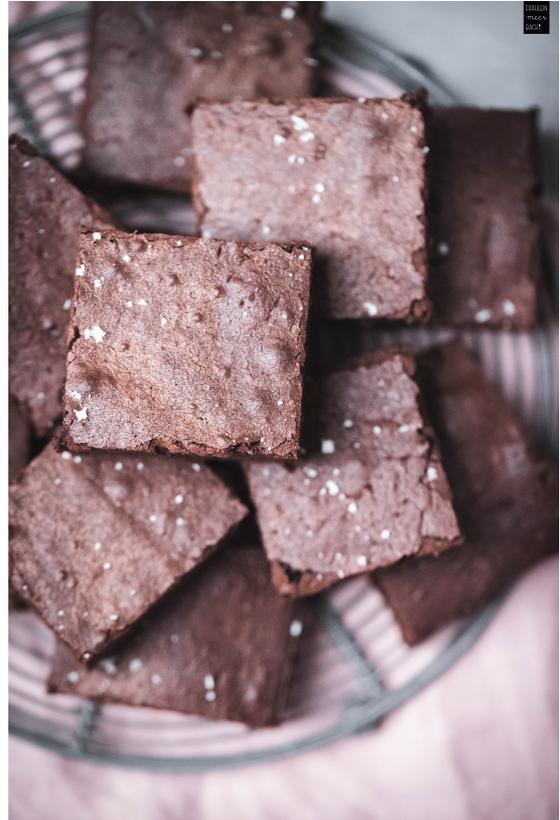


saftige Brownies

Zutaten (ca. 30 Stück)

230g Butter
200g dunkle Schokolade
130g Kakaopulver
1 EL Espresso
300g Zucker
100g Rohrzucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
130g Mehl
1 TL grobes Salz



Zubereitung

- 1) Lasst die Butter in einem Topf schmelzen. Mischt die Schokolade, 100g von dem Kakaopulver und den Esslöffel Espresso in einer Rührschüssel. Dann die geschmolzene Butter hinzugeben und unterrühren.
- 2) Zucker, Rohrzucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und nach und nach die Eier unterschlagen, sodass eine luftige Masse entsteht. Die Schokoladenmasse vorsichtig und langsam während des Rührens hineingeben. Mehl und restliches Kakaopulver vermengen und mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Der Teig sollte schön luftig bleiben.
- 3) Fettet die Backform der Größe 25x35cm ein und legt Backpapier hinein. Durch das Glattstreichen des Papiers verhindert man unschöne Ecken. Ihr könnt statt einer Form auch einen Backrahmen nehmen.
- 4) Backt die Brownies bei 180 Grad Umluft für etwa 20 Minuten. Nehmt die Form aus dem Ofen und klopft sie ein paar Mal auf den Tisch oder die Arbeitsplatte, dann bricht die Oberfläche leicht ein. Die Brownies anschließend für weitere 15 Minuten weiterbacken.
- 5) Verteilt anschließend ein wenig grobes Salz auf den Brownies und lasst sie abkühlen.