



besti Brownies wos je heds geds! von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

Rezept entspricht für 10 Portionen->160/320 Stücke

Quelle:

[https://www.chefkoch.de/rezepte/487591142901360/American-Double-Choc-](https://www.chefkoch.de/rezepte/487591142901360/American-Double-Choc-Brownies.html?utm_medium=sharing&utm_source=chefkoch_android_app&utm_campaign=sharing_rds_ck_android)

[Brownies.html?utm_medium=sharing&utm_source=chefkoch_android_app&utm_campaign=sharing_rds_ck_android](https://www.chefkoch.de/rezepte/487591142901360/American-Double-Choc-Brownies.html?utm_medium=sharing&utm_source=chefkoch_android_app&utm_campaign=sharing_rds_ck_android)

1.0 kg Milkschokolade

1

Von der Zartbitterschokolade 2000 g mit 1200 g Butter zum Schmelzen bringen, verrühren und etwas abkühlen lassen. Die restliche Schokolade zerkleinern (am besten in einem Gefrierbeutel zerbröckeln). Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die lauwarme Schokoladenmasse dazugeben. Die Mehlmischung nach und nach dazusieben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren. Jetzt die restlichen Schokoladenstückchen unterheben. Wahlweise kann man hier auch eine Hand voll gehackte Walnüsse nehmen.

2

Eine Brownies-Backform (ca. 23 x 23 cm) mit der restlichen Butter fetten, den Teig hineingeben und glatt streichen. Dann mit einem Rost auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Hier muss der richtige Zeitpunkt gefunden werden, damit die Brownies innen noch schön feucht und knatschig sind. Am besten ab 20 Minuten dabeibleiben. Wenn der Rand schön tiefdunkelbraun ist, müssten sie fertig sein.

3

Nach dem Abkühlen entweder pur belassen oder mit Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit weißer Kuvertüre diagonal streifig verzieren. In 16 Vierecke schneiden, oder in 32 kleinere Rechtecke.

4

Sehr gut zum Einfrieren geeignet. Nach dem Einfrieren kurz antauen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

1.0 kg Schwarze Schokolade

500 g weisse Schokolade Giandor Frey

1.3 kg Butter

1.4 kg Mehl

2.1 kg Zucker

5.0 TL Backpulver

2.5 TL Salz

10 Stück Vanillezucker (8g)

30 Stück Eier

600 g Baumnüsse

1.0 kg Vanilleglace