



Brownies ohne Nüsse

von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Rezept by Streusel

Quelle: <https://streusel.ch/brownies-ohne-nuesse/>

264 g Kochschokolade
66 g Butter
2.5 Stück Eier
132 g Zucker
8.0 g Vanillezucker (8g)
1.0 Prise Salz
100 g Weissmehl

Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel im heissen Wasserbad schmelzen (ca. 15 Minuten).

Butter in einer Pfanne schmelzen und mit der geschmolzenen Schokolade mischen. Mischung leicht abkühlen lassen.

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Seitenwände eines grossen Backblechs (ca. 35×43 cm) mit Butter einfetten und fein mit Mehl bestäuben. Blechboden mit Backpapier belegen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz hell und schaumig schlagen.

Lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung zur Eier-Mischung geben und vorsichtig unterheben.

Mehl kurz untermischen.

Brownie-Masse ins Blech geben, etwas glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Brownies im Blech auskühlen lassen und anschliessend in ca. 5×5 cm grosse Würfel schneiden.