

EINFACHE BROWNIES von Yokina

Mengen für 20 Personen

30 min. Gesamtzeit

10 min. Zubereitungszeit

20 min. Koch & Ruhezeit

600 g Zucker	
200 g Kakaopulver	
400 g Mehl	
3 cl Zitronensaft	mit weniger beginnen & immer mehr hinzufügen wenn nötig
30 g Backpulver	
300 g Butter	geschmolzen
6.0 Stück Eier	

1. Zuerst gibt man den Kakao und den Zucker in eine Schüssel.
2. Danach schmilzt man die Butter.
3. Die Eier schaumig schlagen. Ist die Butter geschmolzen, gibt man sie abwechselnd mit dem Mehl, dem Spritzer Zitrone, dem Backpulver in die Schüssel mit den Eiern. Zum Schluss Kakao - Zucker Gemix zufügen.
4. Nun rührt man alles mit einem Handmixgerät gut um und gibt den Teig in eine, entweder eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte, Form (halbes Blech) und gibt die Brownies bei zirka 180° für zirka fünfzehn Minuten in das vorgeheizte Backrohr.
5. Danach kann man die Brownies, die man zuerst in quadratische Stücke schneiden muss, entweder warm oder kalt genießen.