

Schokoladen - Brownies

Zutaten für: 30 Stueck

TEIG

250	Gramm	Zartbitterschokolade
180	Gramm	Butter; oder Margarine
150	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Mehl
2	Essl.	Kakao
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
3		Eier
75	Gramm	Zuckerruebensirup, dunkel
2	Teel.	Vanilleextrakt, fluessig

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
100	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
75	Gramm	Weisse Kuvertuere

Anleitung:

Fuer den Teig 3/5 der Schokolade und das weiche Fett im Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schuessel geben. Eier, Sirup, Schokoladen-Fett-Masse und Vanille-Extrakt unterruehren. Restliche Schokolade mit einem grossen Messer kleinhacken und zuletzt unterruehren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 20x25 cm grosse Form oder eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35 Minuten backen. Etwas abkuehlen lassen, dann aus der Form stuerzen und voellig erkalten lassen. Den Kuchen in etwa 4 cm grosse Wuerfel schneiden. Zum Verzieren Halbbitter- und Vollmilchkuvertuere zusammen in der Mikrowelle bei 180 Watt oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Weisse Kuvertuere getrennt schmelzen. Einen Essloeffel von der braunen Kuvertuere ueber jeden Wuerfel traefeln. Die Weisse Kuvertuere in einen kleinen Gefrierbeutel fuellen, eine winzige Ecke abschneiden und ein huebsches Muster auf die Brownies spritzen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann