

# Brownies



## Zutaten:

- 200g Zartbitterschokolade
- 125g Butter
- ein Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 200g brauner Zucker
- 150g Mehl
- 150g Rohrzucker
- eine Prise Salz
- ein TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

## Zubereitung:

- 150g Schokolade und die Butter in einem Wasserbad schmelzen.
- Eier, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und dann die Schokomasse hinzugeben.
- Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermischen und es mit der Eimasse verrühren.
- Die übrige Schokolade hacken und unter den Teig rühren.
- Den Teig auf ein Blech geben und ihn glatt streichen.
- Im 175°C heißen Ofen circa 20 Minuten lang backen.

Die Brownies können auch 1 bis 2 Minuten früher aus dem Backofen geholt werden, dann bleiben sie innen schön feucht. Außerdem kann zur Verzierung auch Schokolade in einem Wasserbad geschmolzen und über die Brownies gegossen werden.