

Die Besten Brownies

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade
 200 g 70% Schokolade
 220 g Butter
 120 g Kristallzucker
 120 g Brauner Zucker
 120 g Mehl
 60 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse oder Mehl
 4 Eier
 1 Pck. Vanillezucker
 1/2 TL Salz

Für 1 Form ca. 25 x 25 cm oder 20 x 30 cm

Dauer: 40 min + 35 min Backzeit + 2 Stunden Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und Eier schon mal aus dem Kühlschrank nehmen damit sie nicht so kalt sind.

Am besten benutzt man für Brownies eine flache Auflaufform aus Blech (ca. 25 x 25 cm). Die Form mit Backpapier auslegen.

Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Dazu wird ein Kochtopf mit Wasser befüllt (ich koche das Wasser gerne im Wasserkocher vor, da mein Herd sehr langsam ist) und setzt eine Metallschüssel mit der Butter und der Schokolade oben auf. Die Schüssel darf dabei keinen Kontakt mit dem Wasser haben und das Wasser soll auch nicht kochen. Man lässt beides schmelzen und rührt dabei immer wieder um. Danach soll die Schokoladen-Butter-Mischung etwas abkühlen.

In einer Rührschüssel die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Mixer schaumig schlagen – das dauert ca. 3 Minuten. Danach Schokoladen-Butter-Mischung in die Ei-Zucker-Mischung rühren. Am besten per Hand mit einem Schneebesen und nicht zu viel rühren. Jetzt werden noch das Mehl und die Mandeln eingearbeitet und der Teig ist fertig. Der Brownieteig wird in der Auflaufform verteilt. Am Ende schüttle ich die Form vorsichtig, damit sich der Teig ebenmäßig verteilt.

Ab in den Ofen: 30-35 Minuten backen. Dabei gut darauf achten, die Brownies nicht zu lange im Ofen zu lassen – richtige Brownies sind „chewy“, also sehr saftig und keinesfalls knusprig. Die Backzeit hängt oft stark vom Ofen ab. Lieber einmal zu oft die Stäbchen-Probe machen, als zu trockene Brownies aus dem Ofen zu holen.

Mmmh, inzwischen duftet die gesamte Wohnung schon nach Schokolade... Lass die Brownies aber noch in der Form etwas abkühlen lassen und schneide sie dann in Rechtecke.