

DIE BESTEN BRONIES ÜBERHAUPT

Zubereitung	Backzeit	Zeit insgesamt
40 MINUTEN	25 Minuten	1 Stunde 5 Minuten

Achtung: Diese Brownies haben ein hohes Suchtpotential ;)! Sie sind seeehr mächtig aber jeden Bissen wert. Das Rezept ist auch für Anfänger gut geeignet.

Author: shia @ cakeinvasion.de

Rezeptart: Kuchen, Teilchen

Portionen: 1 Standardbackblech 30x40cm bzw. 48 Stück je 5x5cm

ZUTATEN

Teig:

425 g Schokolade, am besten eure Lieblings-Zartbitterschokolade

300 ml Öl, geschmacksneutral

6 EL Kakaopulver

350 g Zucker

3 Pck. Vanillinzucker

1/2 TL Salz

3 EL Milch

9 Eier

300 g Mehl

Außerdem:

350 g weiße Schokolade

(ihr könnt die weiße Schokolade auch durch Nüsse, Smarties oder zerkleinerte Oreos ersetzen)

Füllung:

12 TL Marmelade eurer Wahl (etwas leicht Säuerliches schmeckt gut dazu, z.B. Himbeer-, Johannisbeer- oder auch Aprikosenmarmelade)

Anleitung

1. Das Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Durch das Fett haftet das Backpapier gut am Backblech und verrutscht nicht, wenn z.B. der Teig eingefüllt wird. Ich tunke zum Einfetten einfach einen Pinsel in das für den Teig abgemessene Öl ;).
2. Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Heißluft empfehle ich für Brownies nicht, da das Gebäck bei Heißluft immer mehr austrocknet als bei Ober- und Unterhitze, und wir wollen unsere Brownies schließlich schön saftig haben :).
3. Weiße Schokolade zerkleinern. (Eine Anleitung zum Zerkleinern findet ihr [hier](#).)
4. Zartbitterschokolade schmelzen. (Eine Anleitung zum unaufwendigen Schokoladenschmelzen in der Mikrowelle findet ihr [hier](#).)
5. Die geschmolzene Schokolade und das Öl in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

6. Das Kakaopulver, den Zucker, den Vanillinzucker, das Salz und die Milch dazugeben und gut verrühren.
7. Die Eier nacheinander dazugeben; nach jedem Ei gut verrühren.
8. Das Mehl dazugeben und verrühren. Die Konsistenz des Teiges nach der Zugabe aller Zutaten außer der weißen Schokolade ist nicht sehr flüssig, aber auch nicht sehr fest. Sie muss so sein, dass es schon leicht anstrengend ist, den Teig mit dem Schneebesen zu vermischen.
9. Die weiße Schokolade zum Teig geben und mit einem Kochlöffel bzw. Teigschaber unterrühren.
10. Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Tortenheber gleichmäßig verstreichen. Je gleichmäßiger ihr den Teig auch in den Ecken und am Rand verstreicht, desto gleichmäßiger hoch gehen die Brownies auf. Ich mag es, wenn die Brownies am Rand genauso hoch sind wie die in der Mitte ;)
11. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. 5-8 Minuten vor Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher machen. Wenn noch ein Bisschen vom Teig am Zahnstocher hängen bleibt, sind die Muffins fertig. Wenn noch flüssiger Teig oder sehr viel Teig am Zahnstocher hängen bleibt, noch etwas im Ofen lassen.
12. Brownies aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten im Backblech abkühlen lassen. Dabei löst sich der fertige Teig durch den hohen Fettgehalt weitestgehend von allein vom Rand. Den Rest mit einem möglichst stumpfen Messer vom Rand lösen.
13. Um schöne, gleichmäßige Stücke zu schneiden ein Lineal am Rand des Backbleches anlegen, 5 cm Stücke abmessen und mit einem Messer markieren.
14. Dann mit dem Lineal in Stücke schneiden, damit die Kanten auch gerade werden.
15. Stücke mit einem Tortenheber aus der Form holen und servieren ;). Sollten die Brownies nicht sofort gegessen werden, im Backblech abkühlen lassen.

Anmerkungen

Nährwerte mit Kuvertüre (zartbitter und weiß), Rapsöl und fettarmer Milch berechnet.

Nährwerte

Portionsgröße: 1 Stück 5x5cm Kalorien: 210 kcal Fett: 12,3 g Gesättigte Fettsäuren: 4,1 g
Kohlenhydrate: 21,2 g Zucker: 16,3 g Natrium: 0,11 g Eiweiß: 3,2 g