

Schoko-Brownies

Mit Corona und der zwangsläufigen Isolation zu Hause, begannen Flynn und ich das Projekt "der perfekte Brownie". Wir haben in den letzten Wochen unzählige Brownie-Versionen gebacken und überall an Freunde und Familie in der ganzen Stadt verteilt. Alle Brownies waren lecker. Brownies sind immer lecker - keine Frage. Aber manche waren uns zu fest, oder zu wenig schokoladig, andere waren zu fluffig. Dieser hier hat uns allerdings in allen Punkten überzeugt - fluffig und gleichzeitig fest, schön buttrig, sehr schokoladig und trotzdem nicht zu süß. Gefühlt besteht dieser Brownie hauptsächlich aus Butter und Schokolade. Und genau das macht ihn soooo gut! Beim Backen tritt die Butter nach oben und sorgt dafür, dass der Brownie einen leicht knusprigen Deckel bekommt, während er im inneren fluffig bleibt. Vertraut uns, wenn wir sagen - backt diesen Brownie! Und obwohl man meinen könnte, wir hätten nach den unzähligen Versionen verschiedener Brownies nun die Nase voll davon - dem ist nicht so! Jetzt wo wir die perfekte Mischung gefunden haben, können wir nicht genug davon bekommen. Unser Zuhause duftet auch derzeit mal wieder herrlich nach frischen Brownies...

Zutaten

- 300 gr - Zartbitterschokolade
- 250 gr - Butter
- 100 gr - Muscovadozucker
- 100 gr - Zucker
- 30 gr - Kakaopulver, stark entölt
- 4 - Eier
- 100 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 1 Prise - Salz

Zubereitung:

Hinweis: Die Eier sollten Zimmertemperatur haben und nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen!

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Zuerst die Butter und die Schokolade in einen Kochtopf geben und behutsam schmelzen.
3. Anschließend den Zucker und das Kakaopulver zu der geschmolzenen Schokolade geben. Beiseite stellen und kurz abkühlen lassen.
4. Die Eier schaumig aufschlagen und anschließend unter die Schokolade rühren.
5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermengen. Zu guter Letzt die Mehlmischung unter die Schokoladenmischung rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

6. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Sollte sich die Butter etwas absetzen, ist das ganz normal. Der Brownie wird dadurch am Ende einen "zerknitterten" Deckel haben und leicht knusprig sein.
7. Nun für 30 Minuten im Backofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia