BROWNIES

4.4 bei 52 Bewertungen

30 min | Heißluft | 180 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Butter und 200 g der Zartbitterkuvertüre schmelzen und kurz abkühlen lassen.

2. Staubzucker, Vanillezucker, Mehl, Backkakao und Backpulver mischen. Danach Eier, Honig und die Schokoladenmasse unterrühren. Die restlichen 50 g der Schokolade grob hacken und untermengen.

3. Den Teig in einen Backrahmen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

BACKRAHMEN 30 X 27 CM

TEIG

180 g	Butter
250 g	Zartbitterschokolade
150 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
200 g	Weizenmehl 700
24 g	Backkakao
10 g	Backpulver
4	Eier
75 g	Honig