SCHOKOBROWNIES

4.6 bei 33 Bewertungen

45 min | Rührteig | Heißluft | 160 Grad | 29 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Schlagobers dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Zum Schluss noch die gehackten Walnüsse, Mandeln und die Schokoladestückchen unterheben.

2. Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

3. Gut auskühlen lassen und in der Zwischenzeit für die Glasur die Schokolade in eine kleine Schüssel geben und im Backofen bei 60 Grad zergehen lassen. Danach das Kokosfett unterrühren und die geschmolzene Schokolade in eine Frischhaltesackerl füllen. Eine ganz kleine Ecke vom Sackerl unten abschneiden und die Brownies mit der Glasur verzieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 30 X 30 CM

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
25 g	Kakaopulver (Backkakao)
180 g	braunen Zucker
4	Eier
250 g	Öl
130 g	Schlagobers
150 g	gehackte Walnüsse
50 g	gehackte Mandeln
60 g	gehackte Schokolade

GLASUR

50 g	weiße Schokolade
10 g	Kokosfett oder Öl