

Brookies

Material: Eckigen Backrahmen (20 cm x 25 cm)

Zeitlicher Aufwand (ohne Backzeit): 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Menge: ca. 16 Stücke

Zur Info: Ich habe nur die Hälfte des Cookie-Teiges auf dem Brownie-Teig verteilt (wär mir zu süß geworden) und vom restlichen Knetteig, Cookies gebacken.

Zutaten Cookie

120 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei (Gr. M)

200 g Mehl

0,5 TL Backpulver

80 g Zartbitterschokolade
(70 %) klein gehackt

Zutaten Brownie

200 g Butter

100 g Zartbitterschokolade (70 %)

100 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

1 Pr. Salz

1 TL Vanilleextrakt

3 Eier (Gr. M)

150 g Mehl

50 g Backkakao



Zubereitung

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

1. Alle Zutaten für den Cookie-Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts oder alternativ mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen. Beide Zuckersorten, Salz, Vanilleextrakt und die Eier unterrühren. Zuletzt Mehl und Kakao hinzugeben und kurz verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Brownie-Teig gleichmäßig im vorbereiteten Backrahmen verteilen. Den Cookie-Teig mit den Händen in kleine Stücke zupfen und über dem Brownie-Teig verteilen.
4. Die Brookies im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen, darf innen noch leicht weich sein. Anschließend aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Meine persönlichen Tipps:

Lassen sich gut einfrieren: Dafür am besten vorher in Stücke schneiden.

Wer die Brookies etwas süßer mag, kann die Zartbitterschokolade im Cookie-Teig ganz oder teilweise durch Vollmilkschokolade ersetzen.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!

Rezept: Mathilde aka mathildebackt

Blog: www.mathildebackt.de

Instagram: [@mathildebackt](https://www.instagram.com/mathildebackt)