

Best Brownies Ever

Form: 25x30cm

Ca. 30 Stück

Zeitlicher Aufwand (ohne Backzeit): 20-30 Minuten

Zutaten

260g Zartbitterschokolade mind. 50% -ig

335g Butter

6 große Eier (L)

220g Zucker

100g brauner Zucker

2 TL Vanilleextrakt

95g Weizenmehl (Typ 405)

1,5 TL Backpulver

1,5 EL Backkakao (ungesüßt)



Zubereitung

1. Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eier in einer Schüssel verquirlen. Zucker, braunen Zucker und Vanilleextrakt auf höchster Stufe, 5 min lang schaumig verrühren.
3. Die leicht abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver unterheben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. Der Teig sollte ca. 2,5 - 3 cm hoch in der Form sein.
5. Bei 175° Ober/Unterhitze 45-55 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen, es darf noch etwas dran kleben bleiben, damit sie fudgy sind. Nach meiner Erfahrung sind 50 Min. am besten.

Mein persönlicher Tipp:

Wenn sie nicht direkt aufgegessen werden, lassen sie sich auch hervorragend einfrieren.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!

Rezept: Mathilde aka mathildebackt

Blog: www.mathildebackt.de

Instagram: @mathildebackt