

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Amerikanische Brownies Backen

Anzahl: 20 Stücke

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Schokolade, USA, Weihnachten

200 g	Zartbitter-Schokolade	1 Teel.	Backpulver
4	Eier	1 Teel.	Vanillepulver
340 g	Zucker		- [stattdessen 2 EL
170 ml	Öl		- Vanillezucker verwend
175 g	Mehl		- [entspr. weniger Zucker]
1/2 Teel.	Salz		Fett; für die Form

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis die Mischung dick und cremig ist und sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Das Öl und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

In einer dritten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Vanillepulver mit dem Schneebesen verrühren. Zu der Schokoladen-Eierschaum- Mischung geben und vorsichtig von Hand unterrühren, bis sich die Zutaten zu einem weichen Teig vermengt haben.

Die Fettpfanne des Backofens oder eine Backform (etwa 40 x 28 cm) einfetten, den Teig etwa 3 cm hoch einfüllen und mit einem Löffel glatt streichen. Wenn Ihre Fettpfanne zu gross ist, können Sie sie mit einem Rand aus Alufolie abteilen.

Im Backofen (Umluft 160 C; Mitte) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann in 5 cm grosse Vierecke schneiden.

Tipp: Lecker, aber sehr süß.