

Zartbitter-Brownies



Rezept

1. Die Brownieform mit Backpapier belegen, den Backofen auf 175° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. 60 g Milkschokolade in den Mixtopf geben und 2 Sekunden / Stufe 6 hacken, umfüllen. (Es dürfen noch grössere Stücke sein)
3. 120 g Zartbitterschokolade 5 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
4. 120 g Butter zugeben und 4 Minuten / 50° / Stufe 2 schmelzen.
5. 15 g Rapsöl, 4 Eier, 80 g weisser Zucker, 80 g Rohrzucker zugeben und 2 Minuten / Stufe 4 mischen.
6. 95 g Mehl, 0,5 TL Backpulver und 40g Kakaopulver begeben und 10 Sekunden / Stufe 5 untermixen.
7. etwa 40 g der Milkschokolade mit einem Spatel von Hand unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen. Die restliche kleingehackte Milkschokolade gleichmässig darüberstreuen.

Backen

1. Die Brownies in der unteren Hälfte des auf 175° Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. (Je nach Ofen ca.5 Minuten länger backen, aber keinesfalls zu lange!)

Zutaten

Für 1 Brownie-Backblech (ca 28 x 18 cm)

- 60 g Milkschokolade (bleibt in Stücken)
- 120 g Zartbitter-Schokolade (wird geschmolzen)
- 120 g Butter
- 15 g neutrales Raps- oder Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 80 g weisser Zucker
- 80 g Rohrzucker
- 95 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 40 g Kakaopulver