

– EUROPA AUF DEM TELLER –

BROWNIES AUS IRLAND

Für 20 kleine Brownies

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
100 g Mehl
30 g Backkakao
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Schokostückchen

Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter vorsichtig über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel kurz verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und gut vermengen. Mehl, Backkakao und Salz miteinander vermischen und kurz unter die Schokoladenmasse rühren. Zum Schluss die Schokostückchen unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Backform (ca. 20 × 20 cm) geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25–30 Minuten backen. Die Brownies sollten innen noch leicht weich sein – so bleiben sie schön saftig.

Die Brownies vollständig auskühlen lassen und anschließend in etwa 20 kleine Stücke schneiden.

Tipp: Die Brownies lassen sich wunderbar am Vortag backen.