



UNWIDERSTEHLICH: BROWNIES

ZUTATEN (20-25 Stück)

200 g Zartbitter Schokolade
4 Eier
340 g Zucker
13 EL Öl
175 g Weizenmehl
1/2 TL Salz
1 TL Backpulver
1 TL Gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG

In einem kleinen Kochtopf etwas Wasser erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eine passende Schüssel auf den Kochtopf stellen. Zartbitter Schokolade in kleine Stückchen brechen und in die Schüssel legen. Die Schokolade unter Rühren mit dem Kochlöffel langsam über dem Wasserdampf schmelzen.

Wenn die Schokolade flüssig ist, den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen. Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und mit dem Quirl der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig rühren. Während des Rührens den Zucker langsam zufügen und dabei kräftig weiter-rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wenn die Eiermasse leicht dicklich und cremig wird, die geschmolzene Schokolade unterrühren. Neutrales Öl, wie z.B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl oder Sojaöl langsam in die Eiermasse fließen lassen und dabeiiterrühren.

Die trockenen Zutaten in einer zweiten Schüssel miteinander vermischen. Dafür Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz mischen. Backpulver und Vanillepulver zufügen und mit dem Mehl gut vermischen. Die Mehlmischung esslöffelweise unter die Eiercreme rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Für die Schokoladen Brownies eine Auflaufform aus Blech oder eine Fettpfanne (25x28) einfetten.