

Rezept Brownies Grundrezept

Es gibt viele verschiedene Brownies Rezepte, Ich werde so nach und nach die verschiedensten Variationen ausprobieren und hier vorstellen. Bitte nicht wundern wenn die Brownies etwas feucht geraten, das ist so gewollt. Brownies sind feucht und äusserst süss! Brownies schnecken einfach klasse und Sie machen nicht nur den Kindern eine Freude wenn Sie Brownies selber backen.

Brownies kommen wie so viele süße Leckereien aus Amerika, ich werde demnächst mal versuchen einige der Rezepte zu übersetzen und nach zu backen. Wenn es gelingt findet ihr die Ergebnisse hier ☐

Mein Grundrezept für Brownies:

Zubereitungszeit:

Gut 40 Minuten, inklusive dem Backen.

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade oder Blockschokolade (günstiger),
100 g Butter,
160 g Zucker,
3 Eier,
75 g Mehl.

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker zu der Schokolade geben und gut verrühren bis beides sich aufgelöst hat. Die Eier trennen. Das Eigelb einzeln unter die Schokoladenmasse rühren und das Mehl hinzugeben und ebenfalls verrühren. Das Eiweiß locker steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.

Den Teig jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben oder auf ein kleines mit Backpapier belegtes Backblech. Das Ganze jetzt im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen, je nach Leistung des Backofens. Aber Vorsicht nicht zu trocken backen. Wenn der „Brownies-Kuchen“ abgekühlt ist kann man ihn mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoladenglasur bedecken. Anschließend wird der „Brownies-Kuchen“ in Rauten oder Karos geschnitten. So erhalten sie die original Brownies.

Eine Variante mit Rum:

Zutaten:

115g Butter,
30 g Schokolade,
450g Zucker,
3 Teel. Rum,
4 Eier,
1 Teel Vanillinzucker,
180g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Teel. Salz,
 $\frac{3}{4}$ Tasse gehackte Walnüsse.

Zubereitung:

Die Butter und die Schokolade zergehen lassen. Unter die Masse den Zucker und den Rum verrühren. Die Eier verquirlen und zu der Masse gebe. Das Ganze gut verrühren. Das Mehl und das Salz ebenfalls hinzu geben und verrühren. Zum Schluss die Nüsse unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und 25 Minuten backen.

Wenn die „Rum-Brownies-Kuchen“ abgekühlt ist kann er mit einer Schokoladenglasur oder mit Puderzucker bedeckt werden. Abschließend werden Rauten oder Quadrate geschnitten.