

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Schokolade grob hacken. Über einem Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter, brauner Zucker und Dattelsüße vermischen, die Eier und die Vanille unterschlagen bis eine homogene Masse entsteht. Die geschmolzene Schokolade unterquirlen.

Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz dazu sieben und unterheben.

Den Teig in die Backform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf 180°C 20 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

Die schokoladigsten Brownies

Zutaten

Quadratische Backform mit 20 cm Kantenlänge

230 g hochwertige **Schokolade**

180 g **Butter**, geschmolzen

50 g **Dattelsüße** und 230 g

brauner Zucker (oder nach

Originalrezept 310 g weißer Zucker)

2 TL **Vanilleextrakt**

2 **Eier**

120 g **Haferflockenmehl**

(oder nach Originalrezept 100 g Weizenmehl)

25 g **Kakaopulver**

1 TL **Backpulver**

1 TL **Salz**

Kategorie: Schokoladiges