

Wie kann man Brownies backen?

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Desserts & Süßspeisen](#) · November 1, 2010 · 1,032 Views

Zu jeder Jahreszeit sind sie zu einem leckeren Kaffee ein Genuss: Brownies. Aber nicht nur im Café um die Ecke lassen sie sich genießen. Sie können sich den süßen Schokoladengenuss auch direkt nach Hause holen und selbst Brownies backen.

Sie kennen kein Brownies Rezept? Dann lesen Sie hier, was Sie alles benötigen. Viel Spaß beim Brownies backen!

Brownies backen: Die Zutatenliste

Zutaten für Zutaten für 40 Brownies

- 180 g Zartbitterschokolade
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 175 g brauner Zucker
- ein paar Tropfen Vanille-Aroma
- 75 g Mehl

- 1/2 Tl Backpulver
- 1/2 Tl Salz
- 90 g weiße Schokolade
- 50 g gehackte Mandeln
- etwas Fett für die Form

Brownies backen: Die Zubereitung

1 Die Vorbereitung der Schokolade

Zuerst müssen **150 g Zartbitterschokolade** grob gehackt werden. Danach werden die Schokoladenstücke mit der **Butter (80 g)** in einem Wasserbad geschmolzen. Am besten eignet sich dazu ein Wasserbad-Einsatz für den Topf, damit kein Wasser in die Schokolade gelangen kann. Nachdem die Schokolade geschmolzen ist, wird sie zum Abkühlen erst einmal zur Seite gestellt.

2 Die Vorbereitung des Teigs

Der Backofen kann schon einmal auf 180°C (Umluft 160°C) vorgeheizt werden. Dann werden die **2 Eier**, **175 g brauner Zucker** und die **Tropfen Vanille-Aroma** schaumig geschlagen. Im Folgenden **75 g Mehl mit dem halben Teelöffel Backpulver** und dem **halben Teelöffel Salz** vermischen. Als Nächstes müssen **60 g weiße Schokolade** gehackt und unter das Mehl gemischt werden. Danach die Masse aus Mehl, Salz, Backpulver und weißer Schokolade unter die Schokoladenbutter (Schritt 1) mischen. Nun die Eimasse und **50 g gehackte Mandeln** hinzu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Den Teig der Brownies backen

Zuerst muss eine quadratische Form (20 x 20 cm) eingefettet werden. Danach wird der Teig hineingegeben und ca. 30 Minuten im Ofen gebacken. Danach nehmen Sie ihn aus der Form und lassen ihn auf einem Gitter abkühlen.

4 Die Verzierung

Für die Verzierung der Brownies müssen Sie nun getrennt einmal die restlichen **30 g Zartbitterschokolade** und **30 g weiße Schokolade** schmelzen und den Kuchen damit nach Belieben verzieren, zum Beispiel in Form von kleinen Kringeln, Kreisen, Wellen, Pünktchen oder einem Gittermuster. Nachdem die Schokolade getrocknet ist, können Sie den Kuchen in 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Et voilà, so einfach ist Brownies backen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



MEHR AUS DEM WEB

SPONSORED Content empfohlen von

[Zurück](#)
[Weihnachtskerzen selber machen: Kerzen ziehen in der Vorweihnachtszeit](#)

[Weiter](#)
[Konditor Ausbildung: Inhalte, Dauer und Weiterbildungsmöglichkeiten](#)

LUST AUF MEHR?



LETZTE BEITRÄGE

- [Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)

NEWS

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

[Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
August 28, 2015

[Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



FAMILIE



[Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld](#)
August 24, 2015



[Tipps für den Kindergeburtstag](#)
August 17, 2015

FREIZEIT



[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015



[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

HEIM & GARTEN



[Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches](#)
August 20, 2015



[Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon](#)
August 13, 2015

WISSEN



[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015



[Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen](#)
August 22, 2015

REISE



[Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa](#)
August 24, 2015



[Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen](#)
August 22, 2015

SPORT



[Top-Duelle am 3. Spieltag der](#)



Blatter bestreitet Korruption im Fußball



Vorsicht, Blähbauch! Was tun, wenn der Bauch sich wölbt?



eingeschalten oder eingeschaltet?

empfohlen von outbrain



Top-Lächeln im FC-Sprengel der Bundesliga
August 28, 2015



Blatter bestreitet Korruption im Fußball
August 27, 2015



Sommerzeit ist Kirschenzeit: Kirschen richtig einkochen

July 17, 2014



Der Deutschen liebste Süßigkeit: Sieben kuriose Fakten rund um Schokolade

July 9, 2014



Erdbeermarmelade selber machen – so einfach geht's!

June 7, 2014

SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert *

Name *

Email *

Webseite

Meinung abschicken

