Amerikanische Brownies

Diese kleinen Kuchen sind nicht nur bei Kindern beliebt. Mit dem Rezept für amerikanische Brownies kann man Schleckermäuler jeden Alters verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 Packung	Backpulver
100 g	Bitterschokolade
100 g	Butter
3 Stk.	Eier
80 g	Nüsse (gehackte)
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **amerikanischen Brownies** zuerst den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade fein raspeln. In einer Pfanne Butter und Schokolade bei geringer Hitze langsam schmelzen lassen, anschließend vom Herd nehmen.

2. Salz, Vanillezucker, Nüsse, Eier, Backpulver, Mehl und Zucker mit Hilfe eines in die Schokolade- Buttermischung rühren.

3. Jetzt eine kleine Kuchenform, bzw. ein halbes Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Die Brownies-Mischung aufstreichen und dann im Ofen in ca. 30 Minuten fertig backen.

4. Die Form aus dem Backrohr nehmen, gut auskühlen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren in gleichmäßige Stücke schneiden.

Tipp

Je nach Geschmack können amerikanische Brownies auch mit Schokoglasur überzogen werden.