# Brownie-Kekse

Die Brownie-Kekse schmecken schön schokoladig und eignen sich als süßer Snack für zwischendurch. Ein Rezept, das nicht nur Kinder lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Zartbitterkuvertüre |
| 120 g | Butter |
| 130 g | Zucker |
| 100 g | brauner Zucker |
| 1 TL | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 125 g | Mehl |
| 20 g | Kakao (echten) |
| 1 TL | Backpulver |
| 100 g | Schokoladen-Tröpfchen |

## Zubereitung

1. Für die **Brownie-Kekse** die Zartbitterkuvertüre und die Butter in einen Topf geben und bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren zum Schmelzen bringen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Danach eins bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun den Zucker, den braunen Zucker, den Vanillezucker, die Prise Salz und die Eier in eine

Schüssel geben und einige Minuten dick-schaumig rühren.

4. Dann die abgekühlte Butter-Schokolade unterrühren.

5. Jetzt das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und unterheben.

6. Letztendlich die Schokoladen-Tröpfchen unter den Teig heben.

7. Nun am besten mit einem Eisportionierer 5 Teig-Portionen auf das Backblech setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Teiglingen lassen, da sie beim Backen noch zerlaufen werden. Die Rohlinge sollten nun im Ofen ca. 15 Minuten backen und anschließend auf einem Gitterrost komplett auskühlen. Die Brownie-Kekse am besten in einer Metalldose aufbewahren, damit sie weich bleiben. Die Zutaten reichen für ca. 15 Kekse.

## Tipp

Die Brownie-Kekse schmecken am besten, wenn sie ein paar Stunden in einer luftdichten Dose geruht haben.