Brownies

Schokoladig, süß und unwiderstehlich: Mit dem Rezept für Brownies lockt man die ganze Familie an den Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
100 g	Zucker (braunen)
200 g	Bitterkuvertüre
100 g	Mehl
160 g	Walnüsse
120 g	Öl (mit Buttergeschmack)

Für die Glasur

150 g	Bitterkuvertüre
30 ml	Öl
60 g	Kuvertüre
60 g	Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Die **Brownies** sind in den USA ein Klassiker und werden auch hierzulande immer beliebter. Den Ofen auf 150 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier zur Hälfte auf ein Blech ausbreiten oder eine große Auflaufform verwenden.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Sodann die Nüsse in grobe Stücke hacken und unter das Mehl mischen. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und langsam über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Zwischendurch umrühren. Parallel dazu in einer Schüssel braunen Zucker, Staubzucker und Eier gründlich schaumig verrühren. Mindestens 10 Minuten lang rühren! Am einfachsten geht es in einer Rührmaschine. Langsam die geschmolzene Kuvertüre zum Teig gießen und einrühren. Anschließend mit dem Öl genauso verfahren. Die Mehlmischung mit dem Kochlöffel unterheben.

3. Den Teig auf das Backblech oder in die Form geben, mit einem Teigspatel gleichmäßig verstreichen. Auf mittlerer Schiene um die 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Kuvertüre für die Glasur in kleine Stücke hacken und zusammen mit dem Öl über dem ersten Bad langsam schmelzen. Auch die weiße Kuvertüre hacken, ohne Öl über dem anderen Bad schmelzen. Beide Kuvertüren immer wieder umrühren. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Marmelade glatt verrühren und auf die abgekühlten Brownies streichen. Anschließend die geschmolzene dunkle Kuvertüre vorsichtig darüber verstreichen. Ein „Backpapierstanitzel“ (Spritztüte aus trichterförmig aufgerolltem Backpapier) mit der hellen Kuvertüre füllen.

5. Die Brownies mit der weißen Glasur nach Belieben gitter- oder wellenförmig dekorieren.

Tipp

Die Brownies vor dem Servieren für zwei Stunden durchkühlen lassen.