Buttermilch-Brownies

Diese Buttermilch-Brownies sind ein echter Klassiker unter den Schokoladenkuchen – schnell gebacken, herrlich saftig und unwiderstehlich schokoladig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

für den Teig

120 ml	Buttermilch
250 g	Feinkristallzucker
225 g	Butter
240 ml	Wasser
40 g	Kakao
280 g	Mehl
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier

für die Schokoladenglasur

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Milchschokolade
75 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die saftigen **Buttermilch-Brownies** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform zirka (25x40 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Feinkristallzucker, Mehl, Natron und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die Butter, Wasser und Kakaopulver in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Anschließend über die Mehlmischung gießen und alles gut verrühren. Nun die Buttermilch, Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und zu einem glatten, leicht flüssigen Teig verrühren.

2. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 25 Minuten backen.

3. Während der gebackene Brownie-Kuchen auskühlt, die Schokolade grob hacken. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis eine glatte Schokoladenglasur entsteht. Die Glasur gleichmäßig auf den ausgekühlten Brownies verteilen und härten lassen. Danach in quadratische Stücke schneiden und servieren.

Tipp