

# Fudgy Brownies

Die Fudgy Brownies sind schnell zubereitet und lassen sich prima aus der Hand essen. Ein schokoladiges Rezept, ideal für Zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

---

### Für den Teig

80 g	<a href="#">Butter</a>
120 g	Zartbitterkuvertüre
1 TL	<a href="#">Espresso</a> (instant)
1 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 g	<a href="#">Zucker</a>
100 g	Mehl
1.5 EL	Kakao (ungesüßt)

### Für das Karamell

50 g	<a href="#">Zucker</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die **Fudgy Brownies** eine Auflaufform (ca. 23x15cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Dann die Butter, die Zartbitterkuvertüre, den Espresso und das Vanilleextrakt in einer

Schüssel über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Masse anschließend mit dem Zucker verrühren und die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
  
4. Jetzt noch das Mehl mit dem Kakao vermengen, durch ein Sieb hinzufügen (am besten mit einem Spatel o.ä. unterheben) und die Masse in die Form geben. Das ganze dann ca. 20-25 Minuten backen lassen und anschließend komplett auskühlen lassen.
  
5. Für das Karamell den Zucker in einem Topf erhitzen, bis er geschmolzen und etwas bräunlich ist. Diesen dann mit Schlagobers ablöschen und so lange unter Rühren köcheln, bis der Zucker sich gelöst hat und die Masse etwas eingedickt ist. Ist das Karamell abgekühlt, kann man diesen über die Brownies träufeln, oder optional dazu servieren.

## **Tipp**

Die Fudgy Brownies lassen sich zusätzlich mit gehackten Nüssen oder Krokant dekorieren.