

Mikrowellen Brownies

Die Mikrowellen Brownies gelingen mit diesem schnellen Rezept im Handumdrehen. Die köstlichen Mehlspeisen landen im Nu und ohne großen Aufwand auf dem Teller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

50 g	Schokolade (mind. 70 % Kakao)
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
30 g	neutrales Pflanzenöl
45 g	Mehl
1 Prise	Salz
0.25 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Um schnelle **Mikrowellen Brownies** zuzubereiten, schmelze die Schokolade und lass sie kurz abkühlen. Währenddessen schlage das Ei schaumig und lasse langsam den Zucker einrieseln, bis die Masse dick und cremig wird. Rühre das Öl und Schokolade unter.
2. Vermische die restlichen Zutaten und rühre sie behutsam von Hand unter die Schokoladenmasse, bis ein homogener, weicher Teig entsteht.
3. Fülle den Teig in einen flachen, mikrowellengeeigneten Behälter – etwa 2-3 cm hoch. Glätte die Oberfläche. Ab damit in die Mikrowelle bei hoher Stufe für ca. 3 Minuten. Die genaue Zeit variiert je nach Mikrowelle. Achte darauf, dass es in der Mitte nicht verbrennt – fertig sind die perfekten Mikrowellen Brownies in nur wenigen Minuten.

Tipp

Die Mikrowellen Brownies mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Schlagobers servieren.