Zitronen-Brownies

Die Zitronen-Brownies, kann man prima unterwegs auf der Hand essen. Ein Rezept, das Kindern, sowie Erwachsenen gleichermaßen schmeckt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

100 g	Butter
150 g	Schokolade (weiße)
110 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft + Abrieb)
0.25 TL	Salz
225 g	Mehl
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Brownies**, eine Form (ca.20x23cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Als nächstes die Butter in einem Topf schmelzen, heiß über die Schokolade gießen und alles verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

3. Danach den Zucker und den Vanillezucker mit der Butter-Schoki-Masse verrühren und die Eier hinzufügen. Nun den Saft und den Abrieb der Zitrone unterrühren und das Salz

hinzufügen.

4. Jetzt noch das Mehl durch ein Sieb hinzufügen und unterrühren. Die Masse anschließens in die Form streichen und ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Brownies danach komplett auskühlen lassen, in 8 Stücke schneiden, und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer möchte, kann die Zitronen-Brownies auch mit einer Zitronenglasur bestreichen.