

Spanisch



Ich hab schon lange kein Rezept mehr veröffentlicht, also gebe ich jetzt mal den inständigen Bitten meiner Tochter nach und werde Euch ein paar richtig gute Brownies zubereiten. Dieses Rezept mache ich schon seit Jahren, obwohl ich es Stück für Stück etwas variiert habe um dieses, jetzt endgültige, Ergebnis zu erreichen. Mir schmeckt es köstlich!!

In der Regel teile ich die Masse in zwei Formen auf. Einen Teil mische ich mit Nüssen, den anderen mit Schokoladenknöpfen, oder zerstückelter Schokolade. Beide Variante schmecken hervorragend... aber dies ist nur ein Vorschlag 😊

Natürlich gehört zu einem guten Brownie ein schönes Vanilleeis un eine geschmackvolle Schokoladensoße.

Einen Guten Appetit!!



## Zutaten

### Für de Teig

- ✓ 170 gr schwarze Schokolade
- ✓ 220 gr Butter
- ✓ 4 Eier
- ✓ 220 gr Zucker
- ✓ 70 gr Mehl
- ✓ 200 gr Walnüsse

### Für die Schokoladensoße

- ✓ 100 gr schwarze Schokolade
- ✓ 100 ml flüssige Sahne
- ✓ 50 ml Milch
- ✓ 1 Teelöffel Glucose (optional)

### Als Beilage

- ✓ Vanille Eis

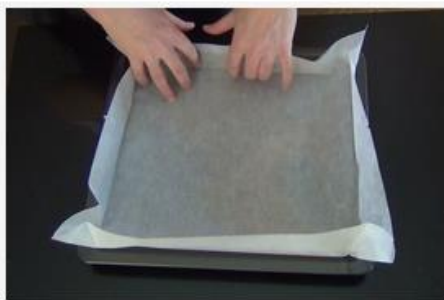


“

*Es gibt nichts besseres als einen lauwarmen Brownie mit Vanilleeis!*



So macht man den Teig (für ein Blech 26x32cm oder zwei Formen 16x26cm)



**1** Das Blech vor beginn mit Backpapier auslegen.



**2** Die Schokolade im Wasserbad zerschmelzen. Man sollte des öfteren umrühren.



**3** Danach die Butter hinzufügen und so lange rühren bis alles vollständig aufgelöst ist. Beiseitestellen.



**4** Die Nüsse je nach Geschmack zerstückeln. (man kann sie auch ganz lassen), Beisitestellen.



**5** Die aufgeschlagenen Eier zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben.



**6** Alles so lange schlagen bis der Zucker fast oder ganz aufgelöst ist. Der Teig wird etwas weißlich.



**7** Danach zügig das Mehl auf niedrigster Stufe einarbeiten...



**8** ...ebenfalls die warme Schokolade...



**9** ...und die Nüsse.



**10** Den Teig auf das Blech gießen und alles gleichmäßig verstreichen.



**11** Im vorgeheizten Ofen bei 180C° für c.a. 30 Minuten backen.



**12** Das Blech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brownies werden noch warm serviert.

### So wird die Schokoladensoße gemacht



**1** Die Sahne und die Milch in einen kleinen Topf gießen.



**2** Die Mischung kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.



**3** Die Schokolade auf einmal in die heiße Mischung geben und ohne Pause rühren...





4 ...solange bis eine homogene Soße entstanden ist. Und schon ist sie fertig!



5 Nach Wahl können wir nun noch ein bisschen Glucose einarbeiten, diese gibt unserer Soße eine etwas cremige Konsistenz.



6 Den Brownie warm, mit einer Kugel Vanilleeis und darüber Schokoladensoße servieren. Einen Guten Appetit! 😊

#### Ratschläge

- ✓ Wir können die Schokolade und die Butter auch in der Mikrowelle zerschmelzen. Hier ist es allerdings sehr wichtig den Vorgang in sehr kleinen Zeitschüben zu machen und **nicht** auf höchster Heizstufe. Wir müssen des öfteren umrühren, denn es muss vermieden werden dass die Schokolade kocht!! Wenn dieses passiert gerinnt sie und man kann sie nicht mehr verwenden.
- ✓ Wir können die Walnüsse durch Haselnüsse oder Mandeln ersetzen, aber auch durch Schokoladenknöpfe oder zerstückelte schwarzer Schokolade. Alle Varianten schmecken sehr gut!!
- ✓ Solltet Ihr nicht über ein elektrisches Rührgerät verfügen, macht Euch keine Sorgen. Diese Rezept kann mann ohne weiteres auch per Hand zubereiten. In diesem Fall einfach alles zusammen mit einen Gabel oder einem Schneebesen zusammenrühren (das Mehl zuletzt einfügen). Der Brownie wird dann zwar ein bisschen fester, ist aber vom Geschmack genauso gut

Drucke hier Dein Rezept

Besuche uns in:

