

American Brownies



1. Schokolade in den Mixtopf geben 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter, brauner Zucker, weißer Zucker dazugeben und 6 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen und 37°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert etwa 10 Minuten). In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Eier, Mehl, Öl, gehackte Schokolade und Kakao in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 4 verrühren. Teig in die Brownieform geben. Es bleibt etwas Teig übrig. Diesen einfach in 2 -3 Papiermuffinförmchen geben (doppelt gelegt). Die Brownies 20 Minuten backen.
4. Die Form auf das Kuchengitter stellen und kurz abkühlen lassen. Mit dem Sauberfix die Brownies vom Rand lösen und entnehmen.

Zutaten:

6 Eier

130 g weißen Zucker

130 g braunen Zucker

120 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

4 EL neutrales Öl

140 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

100 g Backkakao

80 g Zartbitterschokolade,
gehackt

Benötigtes

Material

Brownieform

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

20 Minuten Backzeit