Brownies



28 x 15 cm (ein dreiviertel Blech)

Zutaten

für den Teig:
125 g Zartbitterschokolade, 125 g Butter, 2 Eier, 125 g Zucker, 4 Tropfen Buttervanille-Aroma, 125 g Mehl, 50 g Kakaopulver, 125 ml Sahne, 125 g Vollmilchschokolade, 50 g weiße Schokolade
für die Glasur:
75 g Zartbitterschokolade, 75 g Vollmilchschokolade, 75 ml Sahne

Zubereitung

1. Eine 20 x 20 bzw. 28 x 15 cm große Form oder ein Backblech mit Vario-Rahmen einfetten.
2. Die Schokolade für den Teig im Wasserbad oder dem Mikrowellenofen schmelzen und die Butter unterrühren.
3. Die Vollmilchschokolade für den Teig und die weiße Schokolade hacken.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Die Eier schaumig schlagen und den Zucker langsam dazugeben, bis die Masse cremig wird und das Aroma unterrühren.
6. Mehl und Kakao mischen.
7. Die Sahne halbfest schlagen.
8. Mehl, Kakao, Sahne und Schokostücke unter den Teig heben.
9. Teig in die Form füllen und alles im Ofen ca. 25 Minuten backen.
10. In der Form auskühlen lassen.
11. Wenn der Teig ausgekühlt ist, die Schokolade für die Glasur schmelzen. Parallel die Sahne leicht erwärmen und ganz langsam zur geschmlozenen Schokolade geben.
12. Diese Ganache über den Teig streichen und fest werden lassen.
13. Dann den Brownie-Block in Würfel mit 3 x 3 cm Fläche schneiden.

Zeitbedarf

30 Minuten für den Teig, 30 Minuten Backzeit, 15 Minuten für die Glasur