



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Einfaches Brownies ohne Nüsse Rezept - Einfache Zubereitung mit Kakao

Zubereitung	Backen	Schwierigkeitsgrad	Menge
15 Minuten	30 Minuten	Einfach	15 Brownies

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
140 g	Butter
250 g	Zucker
70 g	Kakaopulver
¼ TL	Salz
½ TL	Vanille-Paste
2 Stück	Eier
65 g	Weissmehl

1. Den Backofen auf 160° C vorwärmen. Die Zubereitung der Mischung geht schnell, hier verschwendest du also keine Energie.
2. Butter, Zucker, Kakaopulver und Salz in eine genügend grosse, hitzebeständige Schüssel geben. Die Mischung muss verrührt werden, wähle also lieber eine grosszügige Schüssel aus.
3. Eine Pfanne, die einen genug grossen Durchmesser hat, damit die Schüssel darin Platz hat, bis ungefähr zur Hälfte mit Wasser füllen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Wasser leicht köchelt.

4. Die Schüssel in das Wasserbad setzen. Keine Angst, die Schüssel darf auf dem Boden der Pfanne sitzen.
5. Die Mischung im warmen Wasserbad erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist und dann für ein paar weitere Minuten im warmen Wasserbad sitzen lassen. Gelegentlich mit einem Löffel gut rühren. Die Mischung wird an dieser Stelle nicht besonders attraktiv aussehen und einen etwas körnigen Eindruck machen. Keine Angst, dass ändert sich sobald die Eier und das Mehl beigegeben werden.
6. Die Mischung aus dem warmen Wasserbad nehmen und ungefähr zwei Minuten abkühlen lassen.
7. Ein Ei nach dem anderen beigegeben. Nach jedem Ei die Mischung gut verrühren bis sich das Ei vollständig vermischt ist.
8. Das Mehl in mehreren Teilen beigegeben und jedes Mal gut vermischen.
9. Eine Brownieform mit Backpapier auskleiden (die Form sollte eine Fläche von ungefähr 400 cm² haben, also eine 20 cm * 20 cm Form oder, wie meine, eine 16 cm * 26 cm Form). Die Mischung in die Form füllen.
10. Die Brownies ohne Nüsse für 35-40 Minuten backen, bis ein Zahnstocher der in die Mitte gestochen wird leicht feucht und schokoladig herauskommt. Anders als bei einem Kuchen sollen Brownies noch etwas Feuchtigkeit in sich haben.