SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schoko Brownies mit Blömboom - Saftig, schokoladig und unwiderstehlich

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für ca. 12 Schoko Brownies

200 g Blömboom Hot Chocolate Drops (vollmilch und/oder dunkel)

30 g Blömboom Pure Cocoa

100 g Mehl

120 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

3 Eier (Größe M)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

Zubereitung der Schoko Brownies

1.**Ofen vorheizen:**

Heizen Sie den Backofen auf **175 °C (Ober-/Unterhitze)** vor und legen Sie eine rechteckige Backform (ca. 20x20 cm) mit Backpapier aus.

2.**Schokolade schmelzen:**

Die Blömboom Hot Chocolate Drops zusammen mit der Butter in einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Anschließend leicht abkühlen lassen.

3.**Zucker & Eier vermengen:**

Braunen und weißen Zucker mit den Eiern und dem Vanilleextrakt cremig rühren, bis die Masse heller wird.

4.**Trockene Zutaten mischen:**

Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen.

5.**Teig zubereiten:**

Die geschmolzene Schokolade unter die Ei-Zucker-Mischung rühren. Anschließend die trockenen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

6.**Backen:**

Den Teig in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten

backen. Die Brownies sollten innen noch leicht feucht sein – also nicht zu lange backen, damit sie schön fudgy bleiben.

7.**Abkühlen & genießen:**

Die Brownies in der Form auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Tipps für perfekte Schoko Brownies:

- Für extra saftige Brownies den Teig vor dem Backen nicht zu lange rühren – so bleibt die Struktur schön weich.
- Die Brownies vor dem Schneiden vollständig auskühlen lassen, damit sie die perfekte Konsistenz behalten.