

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/>



Die besten Schoko-Brownies

Zutaten

150 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

80 g Butter

250 g Zucker

2 Stück(e) Eier

1 Esslöffel Wasser

90 g Mehl

1.2 g Backpulver

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für die leckeren Brownies

1.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Zucker und Wasser dazugeben und alles gut verrühren.

2.

Den Topf vom Herd nehmen. Die Dark Hot Chocolate Drops grob zerkleinern, zur warmen Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht.

3.

Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen. Anschließend die Eier nacheinander unter ständigem Rühren einarbeiten.

4.

Mehl und Backpulver miteinander vermischen und durch ein Mehlsieb zur Schokoladenmasse geben. Nur kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

5.

Eine quadratische Backform von etwa 20 × 20 cm einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-/Unterhitze etwa 18–20 Minuten backen.

6.

Die Brownies vollständig abkühlen lassen. Anschließend in mittelgroße Quadrate schneiden.

7.

Pro-Tipp: Die Schokolade macht den Unterschied

Bei einem Rezept mit so wenigen Zutaten lohnt es sich, bei der Schokolade genauer hinzuschauen. Die [Blömboom Dark Hot Chocolate Drops](#) enthalten mindestens 70 % Kakao und bestehen aus Kakaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter. Genau deshalb eignen sie sich nicht nur für Trinkschokolade, sondern auch für Backrezepte, bei denen die Schokolade geschmacklich im Mittelpunkt steht.

Aufbewahren

Brownies lassen sich gut vorbereiten und halten sich in einer gut verschlossenen Dose mehrere Tage. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und anschließend luftdicht verpacken. So kannst du die Brownies auch schon am Vortag backen und später servieren.

Variante: Extra Dark Brownies

Wenn du den Kaka Charakter noch stärker in den Vordergrund stellen möchtest, kannst du zusätzlich 1 EL [Blömboom Pure Cocoa](#) in den Teig geben und dafür etwa 10 g Mehl weniger verwenden. Das Pure Cocoa ist reines Kakaopulver und eignet sich auch zum Backen.

Variante: White Chocolate Brownies

Für einen Kontrast zur dunklen Schokolade kannst du vor dem Backen einige grob gehackte [Blömboom White Hot Chocolate Drops](#) auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Die weißen Schokoladenstücke schmelzen

beim Backen und setzen helle, cremige
Schokoladenakzente in den Brownies.