

# Brownies



Foto: Gisela Martin

## **Zutaten:**

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)

350 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Weizenmehl

1 Prise Salz

zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

## **Zubereitung:**

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.

Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-

Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis... oder auch zwei... Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasaufaufform gebacken