

# Brownies

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Brownie-Masse:

- 5 Eier (Größe M)
- 240 g Braunzucker
- 230 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 300 g weiche Butter
- 150 g glattes Mehl

## 1 Brownie-Masse:

Eier mit Braunzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, aber nicht schaumig schlagen. Kuvertüre mit Butter verrühren und mit dem Kochlöffel in die Eimasse einrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**