

# Double-Chocolate-Brownie-Bites

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Brownie-Masse:

- 130 g weiche Butter
- 120 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 100 g Braunzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 120 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Schoko Chunks weiß

## 1 Brownie-Masse:

Butter mit Kuvertüre und Braunzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Chocolate Chunks kurz einrühren.

## 2 Einen Backrahmen (21 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 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Die erkalteten Brownies in Stücke schneiden.