

Zutaten

- 160 g Kuvertüre
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 160 g Mehl
- 70 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Backen, Kuchen, Dessert

Schokoladen-Brownie

Entdecke unser Rezept für saftige Schokoladen-Brownies! Folge den einfachen Schritten und überrasche deine Gäste. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Salz in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Wenn die Eiermasse luftig aufgeschlagen ist, die geschmolzene Schokolade unterrühren. Danach die gemahlenen Mandeln und das Mehl unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Browniemasse gleichmäßig darauf verteilen.
2. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
3. Als Deko kann man weiße Schokoladen-Drops und karamellisierte Kerne auf den heißen Kuchen geben.