

AMERIKANISCHE BROWNIES

220 g Butter
100 g Valrhona Schokolade (80 %
Kakaoanteil)
4 Eier, aufgeschlagen
430 g Zucker
100 g Mehl Type 405, gesiebt
2 TL Backpulver
½ TL Salz
220 g Nüsse, gehackt
(Mandeln, Haselnüsse oder
Walnüsse)
2 Backformen von 18 x 28 cm
und Höhe von 3-4 cm

Backofen auf 180°C vorheizen.
Zwei Backformen von 18 x 28 cm mit Pergamentpapier auslegen.
Das Papier 3 cm über den Rand der Form zuschneiden.

Butter und Schokolade (in kleine Stücke schneiden) in einer
Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen und die Schüssel vom
Wasserbad nehmen. Die restlichen abgewogenen Zutaten in die
Butter-Schokoladen-Mischung einrühren und alles in der
ausgekleideten Form mit Backpapier gleichmäßig verteilen.

Die Schokoladen Brownie Teigmasse im Ofen etwa
30 Minuten lang backen, bis die Masse vom Rand der Form, weg
zu schrumpfen beginnt und sich die Mitte der Brownie Teig
federnd anfühlt.

Ein in die Mitte der Brownie Teigmasse eingeführtes Messer
oder Kuchennadel, sollte sauber herauskommen (aber Teig sollte
nicht zu fest, es wird beim Abkühlen automatisch kompakter).
Die fertig gebackene Brownie Masse, dann 10 Minuten lang in
der Backform abkühlen lassen, bevor sie in etwa 30 Quadrate
geschnitten werden und auf einem Kuchengitter zum Abkühlen
gesetzt werden. Die Brownies sollten einige Tage in Alufolie
eingepackt werden, bevor sie gegessen werden.

