

Brownies

Diese Brownies sind genau so, wie die Amerikaner sie lieben: innen noch schön weich und leicht fluffig, saftig und Schokolade hoch 3! 😋

Dazu kommen noch kleine Schokoladenstücke im Teig und oben drauf – mehr Schokolade geht eigentlich nicht.

Wenn ihr Brownies mögt, die innen nicht trocken und fest, sondern schön weich und saftig sind, dann ist dieses Rezept genau das Richtige. Und das Beste: Sie sind ganz einfach gemacht.

Das Rezept ist für eine 30 × 30 cm Springform ausgelegt und ergibt etwa 20 Stück.

Zutaten

- 180 g Zartbitterschokolade, klein gehackt – zum Schmelzen
- 180 g Butter
- 4 EL Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 6 mittelgroße Eier
- 240 g brauner Zucker
- 140 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g Backkakao
- 80 g Zartbitterschokolade, klein gehackt – zum Unterheben
- etwas frisch geriebene Tonkabohne

Zubereitung

1. **Vorbereiten:** Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 30 × 30 cm Springform gut einfetten.
2. **Schokolade und Butter schmelzen:** Die 180 g gehackte Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter im heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Mischung anschließend etwas abkühlen lassen und das Sonnenblumen- oder Rapsöl unterrühren.
3. **Eier aufschlagen:** Die Eier zusammen mit dem braunen Zucker sehr schaumig schlagen. Die frisch geriebene Tonkabohne dazugeben.

4. **Teig herstellen:** Mehl, Backpulver und Backkakao miteinander vermischen. Die Schoko-Butter-Mischung und die trockenen Zutaten zur Eiercreme geben und alles kurz, aber kräftig verrühren. Die gehackten 80 g Zartbitterschokolade unterheben, ein paar Schokostückchen für die Oberfläche zurückbehalten. Den Brownieteig in die vorbereitete Springform geben, glattstreichen und mit den restlichen Schokoladenstücken bestreuen.

5. **Backen:** Die Brownies etwa 22–28 Minuten backen. Die genaue Backzeit hängt vom Backofen ab – nicht zu lange backen. Die Brownies dürfen in der Mitte noch weich sein, sollten aber nicht mehr flüssig oder stark wackelig sein. Beim Abkühlen werden sie noch fester.

SABINES TIPP

Ich verwende für meine Brownies ausschließlich braunen Zucker. Dadurch bekommen sie nicht nur ihre schöne saftige Konsistenz, sondern auch einen wunderbar karamelligen Geschmack.

Und natürlich darf bei mir die Tonkabohne nicht fehlen. Ein wenig frisch gerieben gibt sie den Brownies eine warme, leicht vanillige und karamellige Note und macht das Schokoladenaroma noch runder. Zusammen mit der dunklen Schokolade ergibt das für mich Schokolade hoch 3. ❤️

Und noch etwas: Lasst die Brownies nach dem Backen unbedingt auskühlen. Erst dann entwickeln sie ihre perfekte Konsistenz – außen leicht fest, innen schön weich und fudgy. Gerade das ist das Geheimnis für die typische fudgy Konsistenz: lieber etwas zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen.