

Leckere Brownies

1) Für den Teig

Zutaten:

350g Zucker
250g Butter
4 gehäufte EL Kakao
4 Eier
150g Mehl
2 Pk. Vanillin-Zucker



Zubereitung:

1. Backofen auf 180° (besser 170° Umluft) vorheizen.
2. Eier in einer separaten, kleineren Schüssel schlagen.
3. Zucker und Butter in einer größeren Schüssel schlagen. Kakao und Vanillin-Zucker dazugeben (vorsicht mit dem Mixer, sonst verteilt sich der Kakao in der ganzen Küche).
4. Jetzt die geschlagenen Eier hinzufügen und unterrühren.
5. Zuletzt nach und nach das Mehl hinzufügen und zu einer fluffigen Masse verrühren.
6. Die Masse in eine normalgroße Auflaufform (etwa DIN A4-Format) geben und glatt streichen. (Einfetten ist nicht nötig!)
7. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Ggf. auch 40 Minuten, bei mir waren die Brownies nach 45 Minuten perfekt, der Teig ist in der Mitte zum Ende der Backzeit etwas hochgegangen, hat sich aber nach dem Herausholen bald wieder gelegt.).

Und ca. 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit sollte das Icing gemacht werden, damit es zum Ende der Backzeit fertig ist und sofort auf der heißen Masse verteilt werden kann.

Fortsetzung auf Seite 2 ->

2) Für das Icing (Glasur)

Zutaten:

2 EL Butter (also ca. 30 g)
2-3 EL kochendes Wasser
2 gehäufte EL Kakao
150gr gesiebter Puderzucker
2 Pk. Vanillin-Zucker

Zubereitung:

1. Puderzucker sieben und mit Kakaopulver und Vanillin-Zucker vermischen.
2. Butter und Wasser in einer anderen Form mit einem Mixer vermischen, so dass sich die Butter verflüssigt.
3. Die anderen Zutaten nach und nach unter das Butter-Wasser-Gemisch unterrühren, so dass eine Art cremiger, etwas dickflüssiger, aber nicht zu dünnflüssiger Zuckerguss entsteht.
4. Optimalerweise ist die Glasur genau dann fertig, wenn die Auflaufform gerade aus dem Ofen kommt, damit nach Ende der Backzeit das Icing sofort auf der heißen Masse verteilt werden kann.
5. Über Nacht abkühlen lassen, in Stücke schneiden und innerhalb der nächsten Tage essen. Mir schmeckts ganz frisch (also am Tag nach dem Backen) am besten.