

Rezept: Chewy, fudgy Brownies

Zutaten:

(20x20 cm quadratische Form (oder 22,5 Ø cm Springform), 16 Stück (oder mehr)
75 g Butter
225 g Schokolade (hier 55 % Kakaoanteil, gerne auch höher), grob gehackt oder Drops
30 ml (ca. 3 EL) Wasser
2 Eier (M)
1 TL Vanilleextrakt (nicht Aroma!) oder 1 leicht gehäufter TL Vanillezucker
1/4 TL feines Salz
200 g feiner Kristallzucker (siehe Tipp)
100 g glattes/universal Mehl (W 480)
Optional, hier nicht verwendet: Walnüsse, kurz ohne Öl angeröstet und grob gehackt



Zubereitung

Eine quadratische Form mit 20 cm Seitenlänge mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter gemeinsam mit dem Wasser erhitzen, die Schokolade zugeben, nochmals kurz gemeinsam erhitzen. Dies kann entweder in einem Wasserbad, bei geringer Hitze in einem Topf oder in der Mikrowelle gemacht werden. Die Schokoladen-Butter von der Hitzequelle entfernen und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Schokolade etwas abkühlen lassen – sie soll nicht wärmer als lauwarm sein – und anschließend Eier, Vanille und Salz einrühren.

Zucker zugeben und gut vermengen.

Das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren, bis keine Mehlklumpen mehr sichtbar sind.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Wer Nüsse verwendet, streut diese gleichmäßig auf die Masse (sie werden weich, wenn sie direkt in die Masse gemischt werden).

Bei 175 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen rund 25-30 Minuten backen. Zur Probe mit einem Holzstäbchen rund 1/3 vom Rand entfernt in den Teig stechen. Es sollen einige feuchte Brösel daran haften bleiben. Sollte noch Teig am Stäbchen kleben, noch einige Minuten backen.

Die Brownies rund 1 Stunde in der Form auskühlen lassen, anschließend mit Hilfe des Backpapiers aus der Form ziehen und vollständig (!) auskühlen lassen. Erst dann in kleine Stücke schneiden. Sollte der Teig beim Schneiden am Messer kleben bleiben, das Messer zwischendurch mit einem in Öl getränkten Küchenpapier säubern.

Die Brownies halten luftdicht verpackt (Plastikdose etc.) einige Tage bei Zimmertemperatur und gut verpackt rund 1 Woche im Kühlschrank. Vor Verzehr auf Raumtemperatur bringen. Sie lassen sich auch gut einfrieren.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 30.03.2016)

Tipp: Nachdem ich selbst gerne die Zuckermenge in Rezepten reduziere, hier einige Infos dazu. Die Zuckermenge lässt sich bei Brownies nur schwer ohne Qualitätsverluste reduzieren. Die im Rezept angegebenen 200 g sind im Vergleich zu ähnlichen Rezepten bereits um 50 bis 100 g reduziert und an der Untergrenze, um eine knackige Kruste und einen „zähem Biss“ zu erhalten. Ich rate daher zur Verwendung der angegebenen Zuckermenge von 200 g. Ich habe in einem Versuch die Zuckermenge weiter auf 160 g reduziert und die Brownies rund 5 Minuten kürzer gebacken. Dadurch verlieren sie die knackige Kruste und statt dem „zähem Biss“ gehen sie mehr in Richtung Kuchen. Auch so schmecken sie aber immer noch hervorragend.