

EINFACHE BROWNIES von Yokina

Mengen für 10 Personen 30 min. Gesamtzeit 10 min. Zubereitungszeit 20 min. Koch & Ruhezeit

300 g Zucker	
100 g Kakaopulver	
200 g Mehl	
1.5 cl Zitronensaft	mit weniger beginnen & immer mehr hinzufügen wenn nötig
15 g Backpulver	
150 g Butter	geschmolzen
3.0 Stück Eier	

- 1. Zuerst gibt man den Kakao und den Zucker in eine Schüssel.
- 2. Danach schmilzt man die Butter.
- 3. Die Eier schaumig schlagen. Ist die Butter geschmolzen, gibt man sie abwechselnd mit dem Mehl, dem Spritzer Zitrone, dem Backpulver in die Schüssel mit den Eiern. Zum Schluss Kakao Zucker Gemix zufügen.
- 4. Nun rührt man alles mit einen Handmixgerät gut um und gibt den Teig in eine, entweder eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte, Form (halbes Blech) und gibt die Brownies bei zirka 180° für zirka fünfzehn Minuten in das vorgeheizte Backrohr.
- 5. Danach kann man die Brownies, die man zuerst in quadratische Stücke schneiden muss, entweder warm oder kalt genießen.