

Brownie mit weißer und dunkler Schokolade



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das amerikanische“Kultgebäck“, wer kennt und liebt es nicht?

Zutaten

- 400 g Bitterschokolade, geschmolzen
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt
- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 75 g Mehl, Typ 550, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 3 ganze Eier
- 50 ml starker Espresso
- 30 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Bitterschokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen, die weiße Schokolade grob hacken.

Schritt3

Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen, 5 g Kakao mit etwas Puderzucker zum Einstäuben, mischen.

Schritt4

Den Espresso brühen, eine Backform oder Blech mit Backpapier auslegen.

Schritt5

Der Brownie - Teig:

Schritt6

Den Puderzucker, die Butter, 1 Prise Salz und die Eier gut und dickcremig mit dem Mixer aufrühren.

Schritt7

Zunächst die aufgelöste dunkle Schokolade und den Espresso unterrühren, die grob gehackte weiße Schokolade unterheben und alles in die Backform füllen, glatt streichen.

Schritt8

Für 30 min. bei 180 ° C backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

Schritt9

Auskühlen, in Stücke oder Würfel schneiden und mit dem Kakao - Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brownie-mit-weisser-und-dunkler-schokolade/>