

# Brownies

16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Für den Teig:

200 g Butter, weich  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
250 g dunkle Schokolade  
75 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
50 g Kakaopulver

### Dekoration:

100 g dunkle Schokolade  
100 g Rahm

## 1 Vorbereiten:

Rechteckige Backform mit Dr. Oetker Backspray besprühen und mit Backpapier belegen.  
Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Die weiche Butter mit Zucker, Bourbon-Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.  
Die Eier einzeln hinzufügen und mit dem Mixer mit maximaler Geschwindigkeit unterrühren.

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade begeben.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in die Backform giessen, glattstreichen und backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**



Browies aus der Backform nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**3 Dekorieren:**

Schokolade in kleine Stücke brechen oder schneiden. Rahm aufkochen, über die Schokolade giessen und glattrühren.

Die Brownies in Würfel schneiden und auf Teller anrichten.

Schokoladenganache in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel einfüllen und Linien auf die Brownies spritzen.

