

NEU DENKEN.
MIT VOLLER ENERGIE.

GASAG

OREO Brownies – www.zuckerzimtundliebe.de

ZUTATEN:

185g Butter
185g gute Schokolade
3 Eier (Gr. L)
200g Zucker
85g Mehl
40g Kakaopulver (Backkakao)
1 Prise Salz
ca. 8 OREO-Kekse (oder ähnlich), grob zerbrochen

ZUBEREITUNG:

- 1.) Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Ofengitter auf mittlerer Schiene einschieben. Eine quadratische Backform mit 20x20cm Abmessung mit Backpapier auslegen, dabei auch die Seiten einbeziehen.
- 2.) Die Butter würfeln. Schokolade grob (jedoch in ca. gleich große Stücke) hacken und über einem Wasserbad bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen lassen. Hierfür gibt es spezielle Wasserbad-Kessel, die man auf einen Topf stellen kann. Dabei sollte die Unterseite des Wasserbad-Behältnisses das Wasser nicht berühren, sondern nur durch den aufsteigenden Dampf des Wassers darunter langsam erwärmt werden. Ab und an umrühren. Sind Butter und Schokolade zu einer Masse gleichmäßig und vollständig verschmolzen, vom Herd ziehen und handwarm abkühlen lassen.
- 3.) Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes so lange cremig mixen, bis sich die Masse merklich vergrößert hat und die Quirle beim Hindurchfahren durch den Teig eindeutige Fahrspuren hinterlässt. Das dauert ca. 5-8 Minuten.



- 4.) Nun die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mixtur dazu geben und mithilfe eines Kochlöffels nur so lange unterheben (nicht mixen oder schlagen), bis die Masse homogen aussieht.
- 5.) Mehl, Kakaopulver und Salz mischen, dann über den Teig sieben. Auch hier nur so lange vorsichtig unterheben, bis keine Mehlinselfen mehr zu sehen sind.
- 6.) Den Teig in die vorbereitete Backform fließen lassen. Mit den Oreo-Stücken belegen, ab in den Ofen schieben und zwar für 30-35 Minuten. Der Brownie sollte dann zwar nicht mehr wackelig wirken, aber noch etwas soft erscheinen, denn Brownies sind von Natur aus nicht so gar und trocken gebacken wie herkömmlicher Rührteig. Abkühlen lassen, für einige Stunden in den Kühlschrank geben, in Stücke nach Wunsch schneiden und am besten zu einem Glas kalter Milch genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken!