



## Brownies Double Chocolate

*Traditioneller Kuchen der amerikanischen Küche.*



### Kulaten Teig

250 g	Butter
350 g	Zartbitterschokolade, in Stücke
5	Eier, Gr. L
350 g	Zucker, feine Körnung
1 Pck.	Bourbonvanillezucker
200 g	Mehl, gesiebt
200 g	Weißer Schokolade, grob gehackt
5 g	Vanilleextrakt
1	Prise Salz
	Butter für die Form.

### Kulaten Garnieren

Weißer Schokolade, geraspelt  
Cranberry, getrocknete  
Kakaopulver, ungezuckert

### Sonstiges

Rechteckige Backform - 38 x 28 cm, Backpapier.

### Vorbereitung

Ofen vorheizen. Backform mit weicher Butter auspinseln und den Boden der Backform zusätzlich mit Backpapier auslegen.

### Backofen

180° Ober-/Unterhitze vorheizen, Backzeit 30-35 Minuten.

### Zubereitung

**Teig:** Schokolade und Butter in ein Töpfchen geben und auf sehr niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Die Creme abkühlen lassen.

Eier, Zucker und Bourbonvanillezucker in einer großen Rührschüssel zum doppeltem Volumen aufschlagen. Die Eier-Zuckermasse ist dann schön hell und fluffig. Abgekühlte Schokocreme und Vanilleextrakt unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Mehl, Salz und weiße Schokolade vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

Teig in die Backform füllen und ab damit in den vorgeheizten Backofen für 30 bis 35 Minuten bis sich eine Kruste gebildet hat, darunter ist der Teig noch etwas weich. Kuchen in der Backform vollständig auskühlen lassen.

**Garnieren:** Kuchen aus der Backform nehmen. Großzügig mit Kakaopulver einstäuben und mit weißen Schokoladenraspeln und klein geschnittenen Cranberry-Flocken verzieren und anschließend in gleichgroße Quadrate schneiden.

Alternativ schmeckt auch ein Schokoladenüberzug oder eine Schokoladencreme auf den Brownies besonders gut und hält sie zudem schön saftig. \*lecker

### Tipp♥

Wird die Hälfte des Zuckers durch braunen Rohrzucker ausgetauscht, schmecken die Brownies leicht karamellartig. \*kniep

### Tipp♥

Wird die weiße Schokolade nur grob gehackt, ist sie später im Anschnitt zu sehen lässt die Brownies besonders appetitlich aussehen.

