

Double Choc Brownies

Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Backrahmen 30x20
- Backblech mit Papier
- Topf
- Wage

Für die Brownies:

230g weiche Butter	schaumig schlagen.
500g Zucker	und
1 EL Vanilleextrakt	sowie
4 Eier und 1 Eigelb	und
2 EL Öl	untermixen. Nun
280g Mehl	mit
1 Prise Salz	und
220g Backkakao	Vermengen und unterheben.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf das Blech den Backrahmen stellen und den Teig hineingeben. Die Brownies nun für mindestens 30 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen

Für den Guss:

300g Kuvertüre	Kleinhacken und mit
100ml Milch	sowie
3 EL Butter	und
220g Zucker	in einem Topf zum Schmelzen bringen und so lange rühren bis sich eine gleichmäßige Schokosoße ergibt. Nun noch
1 TL Vanilleextrakt	unterrühren.

Die Soße nun zum Schluss über die Brownies geben.

