



Brownies

 60 Min.

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 50g dunkle Schokolade (ca. 70% Kakaoanteil)
- 5 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK
- 100 g halbbitter Kuvertüre
- 3 Eier
- 125g Rohrzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Salz
- 3 EL Espresso oder starker Kaffee
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 75g Mehl
- 20g Backkakao
- 1 TL Backpulver

Schritt 1

Zum Vorbereiten eine Backform (25 x 35 cm) mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen. Backofen auf 175 Grad vorwärmen.

Schritt 2

Dunkle Schokolade und 5 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK grob hacken.

Schritt 3

Kuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad zerlassen.

Schritt 4

Eier, Zucker und Vanillezucker zusammen mit einer Prise Salz sehr cremig rühren.

Schritt 5

Kaffee, Öl und anschließend die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles gut unterrühren.

Schritt 6

Mehl, Backkakao und Backpulver sieben und mit der gehackten Schokolade sowie der Hälfte der grob gehackten LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK zur restlichen Masse hinzugeben und vermengen.

Schritt 7

Masse in die Backform füllen und mit den restlichen grob gehackten LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK großzügig auf dem Teig verteilen. Anschließend für 30-35 Minuten backen.