

Weihnachtsbacken Rezepte

Brownies Klassisch

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Schokolade, Plätzchen, Kekse, Advent, Weihnachten

400 g Dunkle Kuvertüre,
180 g Butter oder Margarine,
300 g Zucker,
3 Eier,

250 g Mehl,
150 g Gute Schokolade,
125 g Gehackte Mandeln,
Fett für die Form

1. Kuvertüre grob hacken und zusammen mit dem Fett über dem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen.
2. Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
3. Zucker, Eier, Mehl und die Kuvertüre Fett Mischung in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Gute Schokolade fein hacken und zusammen mit den Mandeln unter den Teig rühren.
4. Teig in eine 25 x 32 cm große gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform oder ofenfeste Form mit Rand füllen und etwa 35 Minuten backen.
5. Brownies in der Form vollständig abkühlen lassen. Anschließend an den Rändern mit einem Messer lösen und auf ein Brett stürzen. In etwa 2,5 x 2,5 cm große Stücke oder Dreiecke schneiden.