Schokoladenbrownies



Zutaten

Zutaten für ca. 12 Stück:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 225 g Butter
- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 4 Eier
- 100 g gehackte Pistazien oder Mandeln
- 100 g grob gehackte weiße Schokolade

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Klein gehackte Schokolade zusammen mit der Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

2. Mehl, Zucker sowie Hefe in einer anderen Schüssel verrühren.

3. Die Eier ein einem Messbecher leicht verquirlen und unter die Schokomischung rühren. Diese Masse zu der Mehl-Zucker-Mischung und gut verrühren. Die Pistazien oder Mandeln sowie die weiße Schokolade unterrühren.

4. Eine rechteckige Backform von etwa 23 cm Seitenlänge leicht fetten und mit Pergamentpapier auslegen.

5. Die Masse in die Backform füllen und gleichmäßig verstreichen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30-35 Minuten backen. In der Form etwa 20 Minuten abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter geben. Den Kuchen in 12 Brownies schneiden und mit Puderzucker bestäuben.