
American Brownies



500 g Zartbitter Schokolade
200 g Vollmilch Schokolade
250 g Butter
330 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
240 g Mehl
6 Eier
½ Pkg Backpulver
1 Prise Salz

1. Jeweils 200g Zartbitter und Vollmilch Schokolade sowie Butter schmelzen und abkühlen lassen. Am besten im Wasserbad oder gaaaanz vorsichtig in der Mikrowelle.
2. 200g Zartbitter in kleine Stücke hacken.
3. Zucker, Vanillezucker und Eier gut mischen und die abgekühlte Schokomasse unterrühren.
4. Mehl, Salz und Backpulver mischen und löffelweise unterrühren.
5. die 200g Zartbitter Schokostücke unterheben.
6. Teig auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen.
7. 100g Zartbitter Schokolade fein hacken und auf den Teig geben.
8. Für 22-24 min. auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-Unterhitze backen. Auf keinen Fall deutlich länger, denn sie sollen noch schön saftig sein und ziehen beim auskühlen nach. (Stäbchentest - jeder Backofen ist ein bisschen anders!)