



Rezepte > Dessert

Brownies

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Zucker	200 g
Kakaopulver	75 g
Vanille Zucker	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zimmerwarme Butter in Stücken, Zucker, Kakao und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/90 °C erhitzen.
2. Rührhaufsatz einsetzen und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Währenddessen Eier nacheinander durch die Deckelöffnung dazugeben und anschließend esslöffelweise Mehl und Backpulver einrieseln lassen.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen und im heißen Ofen ca. 25 Min. backen. Brownies in der Form auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	251 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g