



# Brownies

Zeit gesamt  
35minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
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. Zimmerwarne Butter in Stücken, Zucker, Kakao und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/90 °C erhitzen.

2. Rühraufsatz 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