



Brownies mit weißer und dunkler Schokolade

Zeit gesamt
40minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	400 g
Butter	200 g
Kaffee	6 g
Puderzucker	200 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	75 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	30 g
Schokolade, Weiß	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Espresso mit 50 ml kochendem Wasser aufbrühen und abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel 200 g Puderzucker, Salz und Eier mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig rühren. Schokoladenbutter und Espresso zufügen. Mehl, Backpulver und 25 g Kakao mischen und kurz unterrühren. Weiße Schokolade hacken und unterziehen.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche knusprig ist, das Innere aber noch weich.

4. Brownies mit weißer und dunkler Schokolade in der Form auskühlen lassen und zu Würfeln schneiden. Übrigen Puderzucker und Kakao mischen, Brownies damit bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g