

# BROWNIES

★★★★☆ 4.6 bei 29 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Butter und 200 g der Zartbitterkuvertüre schmelzen und kurz abkühlen lassen.
- 2 Staubzucker, Vanillezucker, Mehl, Backkakao und Backpulver mischen. Danach Eier, Honig und die Schokoladenmasse unterrühren. Die restlichen 50 g der Schokolade grob hacken und untermengen.
- 3 Den Teig in einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-v-ariabel/>) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### BACKRAHMEN 30 X 27 CM

#### TEIG

- 180 g Butter
- 250 g Zartbitterschokolade
- 150 g Staubzucker
- 15 g Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl 700
- 24 g Backkakao
- 10 g Backpulver
- 4 Eier
- 75 g Honig