

Fudge Brownie



Fudge Brownie sind das absolute highlight für alle Schokoladen Junkies. Ich liebe saftige Brownies. Vor allem diese Fudge Brownies. Dieses sind im Vergleich, zu den normalen Brownies noch saftiger und schmelzen förmlich auf der Zunge wie warme Schokolade. Sie erinnert an ein saftig weiches Karamell Toffee mit ordentlich Schokolade. Eins ist aber klar, für eine schlanke Hüfte sind diese Schoko-Träumchen nichts.

Das Rezept ist ausgelegt für ein komplettes Backblech ca. 40×40. Die Brownies lassen sich super einfrieren und sind nach rund 30Min auftauen genauso lecker wie frisch gebacken.

Wir essen sie natürlich gerne einfach so, doch auch klein geschnitten kann man die Brownies super im Eis verwenden. Hier habe ich z.B. ein Vanilleeis mit Fudge Brownies und Karamell Swirl

Zutaten für ca. 3200 g (40x40 cm Backblech):

390 g Mehl 450 g Butter 900 g Zucker 600 g Kuvertüre Dunkel 120 g Schokolade 85% 2 Pkt. Vanillezucker 1 TL Salz 8 Eier 200-300g Walnüsse oder Haselnüsse , grob gehackte Optional 50 g gekochter Kaffee

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Butter, Kaffee in einen Topf und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen.--

Dann vom Herd nehmen und in eine große Rührschüssel füllen.--

Kuvertüre und Schokolade dazu geben und rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat.--

Eier nacheinander mit dem Schneebesen einrühren.--

Nun erst Mehl, Salz und dann und Nüsse einrühren.--

Denn Teig auf einem Backblech mit Backpapier ca. 2,5 cm dick verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Oberunterhitze für 25-30 Min. backen. Bei der Stäbchenprobe darf noch etwas Teig am Zahnstocher hängen bleiben.--

Die Brownies sind sehr saftig. Daher vor dem Schneiden richtig abkühlen lassen. Am besten über Nacht. Dann umgedreht auf ein Schneidebrett legen. Das Backpapier ablösen und mit einem Küchenmesser (kein Brotmesser) schneiden. Zwischen durch das Messer säubern.