



## Saftige Brownies

Super Saftige Brownies Rezept! Ich liebe Brownies. Aber nur wenn sie richtig schön saftig und schlotzig sind. Auch meine Kinder lieben dieses Brownie Rezept.

Es ist eine etwas abgewandelte von [Sallys](#) Variante. Sie macht tolle Back Rezepte, kann ich jedem nur Empfehlen. Doch ich habe die Brownies noch etwas auf meinen Gusto angepaßt.

Das saftige Brownies Rezept ist wirklich einfach und schnell gemacht.

Sie passen wirklich sehr gut in verschiedene Eis Rezepte z.B. [Vanille Eis](#). Man kann sie so in Stücken ins fertige Eis unterheben oder vorher in Läuterzucker tränken. Dann bleiben sie besonders saftig und schlotzig.

Das Rezept ist für etwa ein Backblech 20x30cm.

### Zutaten für ca. 1570 g:

230 g Butter 330 g Zucker 50 g Kaffee (gekocht) 1 El Vanillepaste selbst gemachte ½ TL Salz 4 Eier 300 g dunkle Kuvertüre 50 g Vollmilch Kuvertüre 200 g Mehl 50 g Kakao 50 g Schoko-Drops 150 g Walnüsse oder Haselnüsse gehackt

### Zubereitung:

Zucker, Butter, Kaffee in einen Topf und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. -- Dann vom Herd nehmen und in eine große Rührschüssel füllen.-- Schokoladen dazu geben und rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat.-- Vanillepaste und Salz dazu geben und unter rühren. -- Eier nacheinander mit dem Schneebesen einrühren. -- Mehl, Kakao und Haselnüsse einrühren.-- Zum Schluß noch die Schokodrops einrühren. Denn Teig auf einem Backblech mit Backpapier ca. 2,5 cm dick verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Oberunterhitze für 22-25 Min. backen. Bei der Stäbchenprobe darf noch etwas Teig am Zahnstocher hängen bleiben.-- 10 Minuten lüften. - - Dann 60 Min. mit einem Tuch abgedeckt abkühlen lassen und dann in Brownie Stücke schneiden-- #Tipp# Wer mag kann Sie vor dem schneiden auch noch mit einer Schokoglasur oder geschmolzener Schokolade bestreichen.