



CHOCOLATE BROWNIES

ca 16-18 Brownies

eine Brownie Backform (quadratisch oder rechteckig) / kleine Auflaufform auch möglich

Zutaten	Ingredients
80g Mehl	1/2 cup flour
15g Backkakao	1 tsp baking powder
1 TL Backpulver	1 tsp baking soda
1 TL Natron	2 tbsp cocoa powder
1/4 TL Salz	1/4 tsp salt
115g Butter	1/2 cup butter
250g dunkle Schokolade	8 oz semisweet chocolate
100g weißer Zucker	1/2 cup white sugar
50g brauner Zucker	1/4 cup brown sugar
3 große Eier	3 large eggs
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
200g Chocolate Chips	1 cup chocolate chips
+ optional Walnüsse	+ optional walnuts

Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und die trockenen Zutaten miteinander vermischen
2. die Butter mit der dunklen Schokolade im Topf schmelzen und danach in die Schüssel deines Mixers geben und circa 10 min abkühlen lassen
3. leg deine Backform mit einem großen Stück Backpapier aus
4. den weißen und braunen Zucker in die kühle Schoko-Butter-Masse mixen und nach und nach die Eier hinzufügen
5. die Vanille und dann in 3 Schritten die trockenen Zutaten dazugeben
6. mit einem Schaber nur noch die Chocolate Chips und eventuell gehackte Walnüsse unterheben und auf das Backpapier in der Backform streichen und für circa 30 min backen

Instructions

1. Heat oven to 350°F and combine dry ingredients
2. melt butter and chocolate in a saucepan and pour into the bowl of your mixer and allow to cool for 10 min
3. line a baking pan with parchment paper
4. add white and brown sugar to cooled butter-chocolate mixture and add once at a time eggs
5. add vanilla and in three steps the dry ingredients
6. fold in chocolate chips and maybe chopped walnuts with a spatula and transfer dough into lined baking pan and bake for about 30 min

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

[@lilly_in.the.states](#) [@lillysgermanbakery](#)

