

A top-down view of two chocolate brownies on a white ceramic plate. The brownies are topped with chocolate chips and sea salt. To the left, a white cup contains a dark coffee. To the right, a small wooden bowl holds white coconut flakes. The entire scene is set on a light-colored, textured fabric background.

REZEPT DES MONATS MAI

ESPRESSO BROWNIES

So schmeckt unsere Region

**Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.**

ZG Raiffeisen
Markt



Lenaliciously

Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV 240145



ESPRESSO BROWNIES



15 Minuten Zubereitungszeit
+ 25-35 Minuten Backzeit



2-4 Personen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Eine eckige Backform mit Backpapier auslegen.

Die Butter oder Margarine mit der gehackten Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Zur Seite stellen und in einer Schüssel Mehl mit Kakaopulver, Espessopulver und Salz vermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker 1-2 Minuten fluffig aufschlagen. Unter Rühren die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung dazugeben.

Sobald alles gut vermengt ist, die trockenen Zutaten unterheben. Den Teig in die Backform geben und für 25-35 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen, komplett abkühlen lassen, in etwa gleich große Stücke schneiden und genießen.

ZUTATEN

- 220 g Butter oder Margarine *
- 200 g Zartbitterschokolade
- 140 g Weizenmehl Type 405 *
- 4 EL Kakaopulver *
- 2 EL Exklusiv Espresso, gemahlen *
- 1 Prise Salz *
- 4 Eier *
- 250 g Rohrzucker *
- 1 TL Vanillezucker *



*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

www.lenaliciously.com

