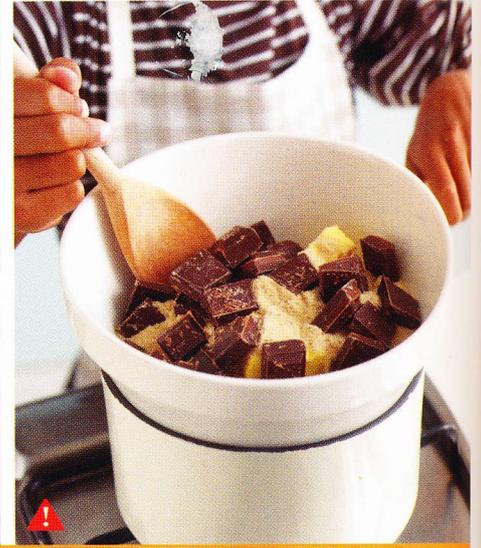


Schoko-Orangen-Brownies

Du brauchst:

- 225 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade
- 275 g hellbraunen Zucker
- Schale von 1 Bio-Orange
- Saft von ½ Orange
- 4 Eier
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 100 g weiße Schokoladentropfen
oder gehackte weiße Schokolade

Diesen Brownies kann niemand widerstehen. Ob sie saftig und feucht oder etwas trockener werden, hängt von der Backzeit ab.

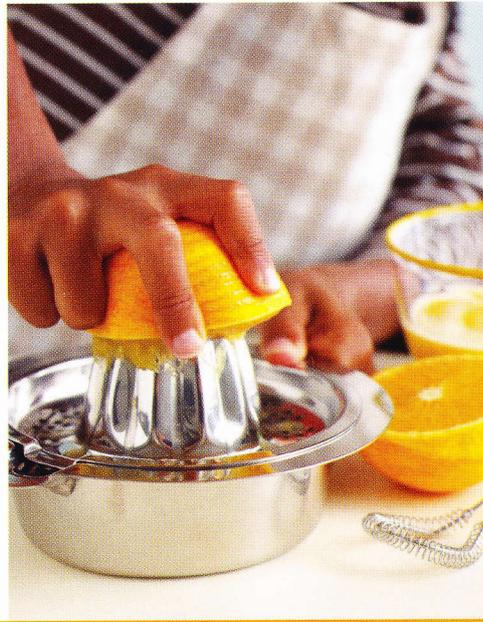
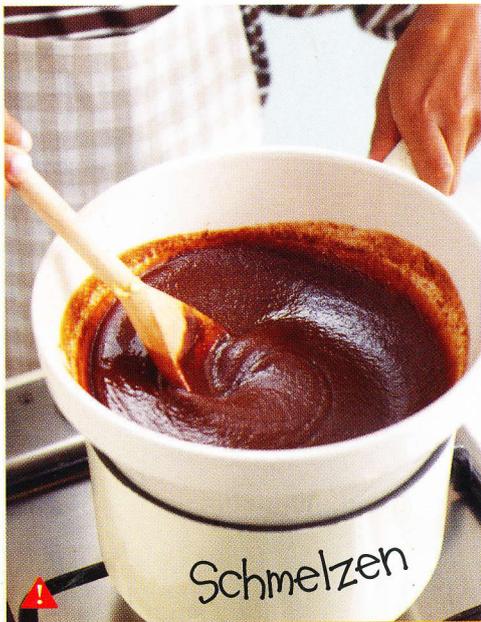


Feucht oder trocken?

Sollen die Brownies feucht sein, backe sie 30 Minuten (am Stäbchen hängt noch weicher Teig). Backst du sie länger, wird der Teig trockener, ähnlich wie ein Kuchen (am Stäbchen hängen Teigkrümel).

1 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine flache Kastenform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen – auch an den Seiten.

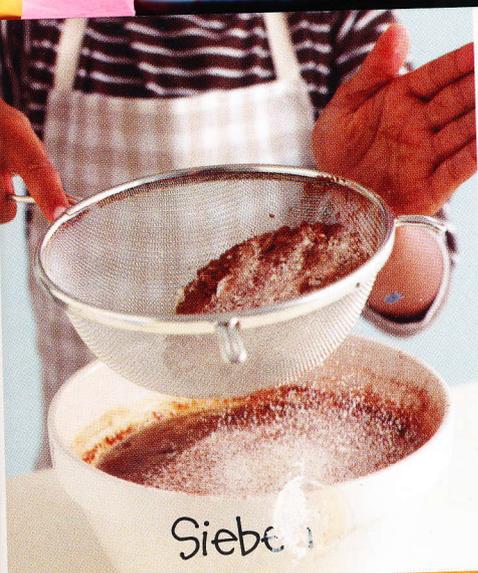
2 Butter, dunkle Schokolade und Zucker in eine große, hitzefeste Schüssel geben. Diese über (aber nicht in) einen Topf mit heißem Wasser stellen.



3 Butter und Schokolade schmelzen, ab und zu umrühren. Die Schüssel vom Topf nehmen und abkühlen lassen.

4 Die Orange auspressen und die Schale abreiben. Beides mit Eiern, Vanillezucker und Salz verrühren.

5 Die Eirmischung unter die geschmolzene, abgekühlte Schokolade rühren.

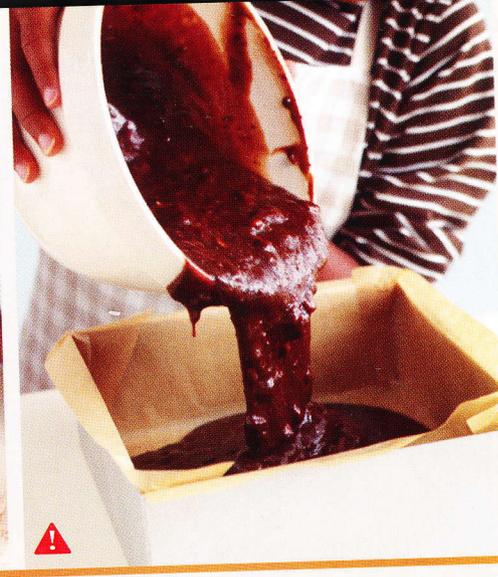


Sieben

6 Mehl, Kakao und Backpulver auf die Schokoladenmischung sieben und unterheben.



7 Nun weiße Schokoladentropfen zugeben und auch unterheben.



8 In die vorbereitete Form gießen und 30–35 Minuten backen. Ganz in der Form abkühlen lassen.

Die abgekühlten Brownies aus der Form stürzen und in Stücke schneiden.

