

Schokoladen Brownie

Für 1 Blech

Teig: 450g Schokolade, zartbitter, 200 Butter, 400g Zucker,
4 EL Mehl (Universal), 8 Eier

Butter und Zucker für die Form

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen bis die Masse weiß wird.

Die Butter mit Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen.

Dann die Schokoladenbutter und das Mehl unterrühren, das Eiweiß vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine gebutterte und ausgezuckerte Form füllen und backen.

Heißluft/Dampf bei 160°C für 35 Minuten backen.

Ulrich Helminger, Hausmesse Frühjahr 2019