

## Brownie mit weißer und dunkler Schokolade



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das amerikanische“Kultgebäck“, wer kennt und liebt es nicht?

### Zutaten

- 400 g Bitterschokolade, geschmolzen
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt
- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 75 g Mehl, Typ 550, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 3 ganze Eier
- 50 ml starker Espresso
- 30 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Zunächst die Bitterschokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen, die weiße Schokolade grob hacken.

### **Schritt3**

Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen, 5 g Kakao mit etwas Puderzucker zum Einstäuben, mischen.

### **Schritt4**

Den Espresso brühen, eine Backform oder Blech mit Backpapier auslegen.

### **Schritt5**

Der Brownie - Teig:

### **Schritt6**

Den Puderzucker, die Butter, 1 Prise Salz und die Eier gut und dickcremig mit dem Mixer aufrühren.

### **Schritt7**

Zunächst die aufgelöste dunkle Schokolade und den Espresso unterrühren, die grob gehackte weiße Schokolade unterheben und alles in die Backform füllen, glatt streichen.

### **Schritt8**

Für 30 min. bei 180 ° C backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

### **Schritt9**

Auskühlen, in Stücke oder Würfel schneiden und mit dem Kakao - Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brownie-mit-weisser-und-dunkler-schokolade/>