

Unsere Brownies - Rezept Original aus Amerika von Sandra Schlomm

6 EL Kakaopulver
120g feiner Rohrzucker
80g Mehl Typ 405
¼ TI Baking Soda oder Backpulver
1 Prise Salz
60g Butter, geschmolzen
80ml Milch oder Sojamilch
1 Ei
1 TL Bourbonvanille
1 Messerspitze Chilipulver, nach Geschmack
4 TL espressopulver
100g Walnüsse, gehackt
1-2 EL Rum nach Geschmack

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Den Kakao, den Zucker, das Ei, Salz, Vanille, Chili miteinander vermengen. Das Mehl und das Backpulver zufügen und die Milch (oder Sojamilch) untermischen. Das espressopulver und den Rum, falls gewünscht, zufügen. Dann die geschmolzene Butter am besten etwas abgekühlt gründlich unter den Teig mischen. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben. Umso flüssiger der Teig ist, desto saftiger werden die Brownies!

In eine rechteckige gut gefettete Auflaufform geben.
Ca. 20 Min. in der unteren Mitte des Ofens auf 180°C backen.

Viel Spaß und guten Appetit