

Die ultimativen Schokoladen-Mandel-Brownies

Zutaten:

- 425 g Kuvertüre
- 300 ml Öl
- 6 El Kakaopulver
- 350 g Zucker
- 3 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 3 El Milch
- 9 Eier
- 300 g Mehl
- 350 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

Ein tiefes Backblech (ca. 30 cm x 40 cm x 4 cm) mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Bitte keine Umluft, da die Brownies sonst austrocknen.

Die Kuvertüre unter ständigem Rühren im Wasserbad schmelzen. Das Öl in eine große Schüssel geben und die geschmolzene Kuvertüre hinzugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch dazugeben und verrühren. Die Eier nacheinander dazugeben und nach jedem Ei gut rühren.

Achtung: Mit jedem Ei wird das Rühren anstrengender - dann immer schön daran denken, dass superleckere Brownies das Ziel sind!

Erst das Mehl und dann die gehackten Mandeln dazugeben und alles glatt rühren.

Den fertigen Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 - 35 Minuten backen. Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit eine Probe mit einem Holzstäbchen machen. Wenn noch etwas Teig kleben bleibt - perfekt!

Brownies aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten im Backblech abkühlen lassen. Dabei löst sich der Teig weitestgehend alleine vom Rand. Den Rest vorsichtig lösen.

Um schöne, gleichmäßige Stücke zu erhalten, darf hier natürlich gerne mit einem Lineal gearbeitet werden. Dies behält man den Gästen und Genießern gegenüber natürlich für sich.

Wichtig ist, dass die Brownies vollständig abkühlen, bevor man sie aus dem Blech hebt, da einem sonst die geschmolzene Schokolade einen gewaltigen Strich durch die Rechnung macht.

Was nicht gegessen wird, lässt sich portionsweise einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen. Die Brownies lassen sich aber auch halbgefroren toll essen.

PS. Wer nicht auf Mandeln steht, kann hier stattdessen auch eine andere Zutat einfügen. Zum Beispiel Smarties, zerbröselte Kekse, gehackte weiße Schokolade...