



Schoko Brownies mit Vanilleeis

Description

Zutaten:

- 250g Butter
- 300g Zartbitterschokolade
- 60ml Milch
- 4 Eier
- 300g Zucker
- 1TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Salz
- 350g Mehl
- 60g Kakao
- 100g Schokodrops, backfest

Zutaten für Guss:

- 20g Kakao
- 40g Puderzucker
- 35ml Wasser

Zubereitung:

Butter mit Milch und Schokolade in einem Topf schmelzen lassen und kurz abkühlen lassen.

Dann Eier, Zucker und Vanilleextrakt nacheinander unterschlagen.

Salz, Mehl, Kakao vorsichtig unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.

In den Teigmischer-und Spender füllen und dann 2x Stufe 2 den Teig in die Muffinform geben. Mit einem Löffel verteilen, mit Schokodrops bestreuen und leicht eindrücken.

Für 10-15 Minuten bei 180 Grad Ober-Unterhitze auf mittlerer Einschubschiene backen.

Aus dem Backofen und der Form holen und dann abkühlen lassen.

Ggf. die Zutaten für den Guss miteinander vermischen und die Brownies damit einstreichen.

Das Rezept ergibt 24 Brownies.