

Triple-Chocolate-Brownies für George Ezra

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

200 g Butter
7 Eier
150 g Mehl
500 g brauner Zucker
100 g Backkakao
1 Pk. Backpulver
2 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilkschokolade
100 g weiße Schokolade
250 g Joghurt 3,8 %

Zubereitung

1. Am besten beginnt ihr mit der Butter. Ihr müsst sie nicht Stunden vorher aus dem Kühlschrank holen, um sie auf Zimmertemperatur zu bringen. Einfach rein in den Topf und langsam schmelzen lassen. Dann stellt ihr den Topf zur Seite und lasst die Butter ein bisschen abkühlen.
2. Jetzt wendet ihr euch der Schokolade zu. Nehmt ein großes Brettchen und ein großes Messer und hackt die gesamte Schokolade klein. Eine Handvoll Schokosplitter stellt ihr zur Seite. Die könnt ihr später noch über den Teig streuen.
3. Als nächstes sind die Eier dran. Aufschlagen, rein in eine große Schüssel und solange rühren, bis die Eier cremig sind. Danach gießt ihr langsam die lauwarme Butter in Schüssel und rührt sie unter.
4. Jetzt kommt das ganze trockene Zeug dazu. Ihr mischt Mehl, Zucker, Backkakao, Salz, Backpulver, Vanillezucker und den braunen Zucker und gebt alles zur Ei-Butter-Mischung. Rührt alles gründlich durch und hebt zum Schluss den Joghurt und die Schokosplitter unter. Der Teig riecht jetzt schon ganz wunderbar schokoladig.
5. Bevor es in den Ofen geht, belegt ihr ein Backblech mit Backpapier und gießt den Teig darauf. Die übriggebliebenen Schokosplitter könnt ihr jetzt über den Teig streuen.
6. Dann kommt das Ganze bei 175 Grad Umluft in den Ofen. Und zwar für 25 bis 30 Minuten. Ganz wichtig: Wenn Brownies zu lange im Ofen sind (und da reicht manchmal eine Minute), werden sie sehr trocken. Brownies müssen innen noch leicht schlonzig sein. Also lasst sie eher 27 statt 30 Minuten im Ofen.