

Freyja´s Brownies

(ergibt 16 Stück à ca. 150 kcal.)

Zutaten:

100 g flüssige, abgekühlte Butter

175 g Zucker, 175 g Mehl (Mengen „variabel“)

40 g Speisestärke

1 Ei

1 Messerspitze Backpulver (Menge macht die Konsistenz aus!)

4 Esslöffel Kakao

150 ml Milch

½ Tütchen Vanille o. ä.

Schokoladenraspel

Ggf. Schokoguß

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, ggf. Speisestärke u. Vanille in Rührschüssel vermischen.

Butter schmelzen, abkühlen (nicht erstarren) lassen und zugeben.

Ei + Milch dazu, dann mit Rührgerät gut durchrühren, dann ca. 3 Min auf höchster Stufe cremig rühren.

In eine Form füllen (ich nehme eine Porzellan–Auflaufform für diese Menge; bei größerer Menge ein Backblech nehmen!), glattstreichen, Schokorasfel darauf verteilen. Bei 160°C (Umluft) 25–30 Min backen, nach dem Abkühlen ggf. noch Schokoguss darauf streichen.

Lecker!!!