

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Triple Chocolate Brownies

Für 24 Stück/ Zubereitungszeit ca. 15 Min. / +30 Min.  
Backofen

Backrahmen (20x20cm)	1		ein fetten und den Backofen auf 180°C vorheizen.
Zartbitter-Schokolade		100 g	und
Butter		75 g	bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen lassen.
Eier	2		mit
Salz	Prise		
Zucker	100g		und
Vanillezucker	1 Packung		schaumig rühren und danach die geschmolzene Schokoladenbutter unterrühren.
Weißer Schokolade	100 g		grob zerhacken, mit
Mehl	125g		und
Backpulver	1 TL		unter die Schokoladenmasse heben.
			Den Teig in die Form geben und etwa 30 Minuten backen lassen.
Vollmilchkugertüre	100g		bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen lassen und den Kuchen, nachdem er aus dem Ofen geholt worden ist, damit bestreichen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, in Stücke schneiden und schon sind die Brownies verzehrsbereit.

Der ideale Begleiter

[Die Freude teilen / Eine liebliche Rotweincuvée](#)

