

# Brownies mit Smarties

Zutaten:

## Schoko Brownies:

- ✓ 220 g Zartbitterschokolade
- ✓ 220 g Butter
- ✓ 5 Eier
- ✓ 200 g braunen Zucker
- ✓ 100 g Kristallzucker
- ✓ 1 Packung Vanillezucker
- ✓ 200 g Mehl
- ✓ 1 Prise Salz



## Zartbitterschokolade – Ganache:

- ✓ 60 ml Schlagobers
- ✓ 125 g Zartbitterschokolade

## Fertigstellung der Brownies mit Smarties:

- ✓ 150 g Smarties oder andere Schokolinsen

Zubereitung:

## Schoko Brownies:

1. Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine Backform (ca. 30x20cm) mit Backpapier auslegen oder fetten.
3. Die Schokolade in grobe Stücke hacken und gemeinsam mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen, dabei glattrühren.
4. Die Eier mit dem braunen Zucker, dem Kristallzucker und dem schaumig schlagen. Die Schoko-Butter-Mischung unterrühren.
5. Zum Schluss das Mehl und Salz hinzufügen und unterheben. Nur solange rühren, bis sich die Zutaten miteinander vermischen haben.
6. Den Brownieteig in die mit Backpapier ausgelegte (oder gefettete) Backform geben und gleichmäßig verteilen.
7. Für ca. 20 Minuten backen.

8. Stäbchenprobe durchführen. Die Brownies müssen innen noch etwas feucht sein, d.h. bei der Stäbchenprobe muss noch etwas Teig beim Rausziehen am Stäbchen picken.
9. Die Brownies aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

### **Zartbitterschokolade – Ganache:**

1. Das Schlagobers in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend vom Herd ziehen.
2. Die Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken und zum erhitzten Schlagobers geben. Für ein paar Minuten stehen lassen, anschließend die Masse glatt rühren.
3. Die Zartbitterschokolade - Ganache auskühlen lassen.

### **Fertigstellung der Brownies mit Smarties:**

1. Die ausgekühlte Zartbitterschokolade-Ganache auf den ausgekühlten Brownies verstreichen.
2. Smarties (oder andere Schokolinsen) nach Belieben darauf verteilen.
3. Die Brownies mit Smarties kühl stellen, bis die Zartbitterschokolade-Ganache fest ist.
4. Anschließend die Brownies mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und servieren.