WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Orangen-Brownies

200 g Schokolade · 16 Stück · Form 20 × 20 cm

Zutaten

200 g dunkle Schokolade
150 g Butter
3 Eier
140 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Orange (Schale)
80 g Mehl

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Legen Sie die Form mit Backpapier aus. Schmelzen Sie die gehackte Schokolade mit der Butter und lassen Sie sie lauwarm abkühlen.

2. Verrühren Sie Eier, Zucker und Salz. Reiben Sie die Orangenschale fein dazu. Rühren Sie die Schokoladenbutter ein und heben Sie das Mehl kurz unter.

3. Backen Sie die Brownies 22–27 Minuten. Am Holzstäbchen dürfen noch feuchte Krümel haften. In der Form auskühlen lassen und in 16 Stücke schneiden.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau