

IMPULS NUMMER 6

Leckereres Rezept für Brownies

IMPULSE UND
INSPIRATIONEN
in den Corona-Zeit

Benötigtes Material

- 230g Zartbitterschokolade
- 1 Topf
- 130g Butter
- Vollmilchkuvertüre
- 140g Mehl
- 210g Zucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Küchenmaschine oder ähnliches (alternativ eine Schüssel mit Schneebesen)



Ihr sitzt dank des Lockdowns auch fast die ganze Zeit nur Zuhause und langweilt euch? Dann habe ich euch jetzt eine spaßige und leckere Beschäftigung, ein Rezept für leckere schokoladige Brownies.

Anleitung/Beschreibung in einzelnen Schritten

1. Vor Beginn des Backens sollte am Besten der Backofen schonmal auf 180° Ober-Unterhitze vorgeheizt werden.
2. Zuerst nimmt man 200g der Schokolade und zerkleinert sie etwas (es reicht ca. die Größe eines Rippchens)
3. Auch die anderen 30g der Schokolade können direkt zerkleinert werden. Sie sollte allerdings deutlich feiner zerkleinert werden und **nicht** mit erhitzt werden. Die Größe kann man dabei selbst variieren. Je kleiner man die Schokoladenstückchen macht, desto kleiner sind auch die Schokostückchen die man nachher in den fertigen Brownies findet.
4. Die zerkleinerte Schokolade wird jetzt zusammen mit der Butter in einem Wasserbad erhitzt, bis alles geschmolzen ist.
5. Wenn die Schokolade und die Butter komplett geschmolzen sind, wird das Wasserbad von der warmen Herdplatte genommen und das Gemisch wird etwas abgekühlt, bis es lauwarm ist. Wichtig, es sollte nur soweit abgekühlt werden, dass es noch flüssig bleibt.



Dieser Impuls wurde von Sarah vorbereitet. Ich bin dieses Jahr eine der FSJlerinnen in der Sektion und bin teilweise eine ganzschöne Naschkatze. Deshalb finde ich es umso besser, die Sachen die ich esse auch selbst zu backen. Wenn ich nicht gerade am Essen bin, findet man mich meistens beim Klettern oder anderen sportlichen Aktivitäten vor.

IMPULS NUMMER 6

IMPULSE UND
INSPIRATIONEN
in der Corona-Zeit

Hier noch ein Link zu einer Erklärung zum Schmelzen von Schokolade:

https://www.chefkoch.de/rezepte/487591142901360/American-Double-Choc-Brownies.html?gclid=Cj0KCQiApY6BBhCsARIsAOI-Gjb3ae9i7G-ZCgDo4_BNLWG5Y0IoGK_Id9BT0oFcdyOCiq_yAb5d5HAaAmjAEALw_wcB

Wichtiger Hinweis:

Wenn ihr euch bei dem Umgang mit dem Herd und dem Backofen unsicher seid, bittet lieber einmal mehr eure Eltern um Hilfe, um Verbrennungen oder ähnliches zu vermeiden!



6. Währenddessen rührt man in einer anderen Schüssel mit einer Küchenmaschine oder alternativ mit einem Schneebesen, den Zucker, das Päckchen Vanillezucker und die Eier zusammen.
7. Nachdem das Schokoladen-Butter-Gemisch etwas abgekühlt ist, gibt man es zu den im vorherigen Schritt zusammengemischten Zutaten und verrührt es wiederum.
8. Nun wird das Mehl und Backpulver hinzugegeben und untergerührt. Wichtig! Das Mehl und das Backpulver sollte man bereits davor gut vermischen, um das Backpulver nachher gleichmäßig verteilt zu haben.
9. Die zerkleinerte Schokolade wird jetzt in die Schüssel mit den anderen Zutaten hinzugegeben und untergehoben. Falls eine Küchenmaschine verwendet wird, muss man aufpassen, dass sie nicht zu stark eingestellt wird, da sonst die Schokolade evtl. noch weiter verkleinert werden kann.
10. Nachdem der Teig fertig ist, wird eine Backform mit etwas Butter eingefettet. Dieser Schritt kann alternativ, auch schon während die Schokolade abkühlt, durchgeführt werden.
11. Der Teig wird jetzt gleichmäßig in der Backform verteilt und für ca. 20-25 Minuten bei 180° Ober-Unterhitze gebacken. Dabei ist es die letzten paar Minuten wichtig immer wieder danach zu schauen, denn die Brownies sollten nicht mehr teigig sein, aber trotzdem von innen noch sehr feucht. Am besten prüft ihr nach ca. 20 Minuten mit einem Schaschlik Spieß, ob die Brownies schon durch sind.
12. Nachdem die Brownies abgekühlt sind, könnt ihr sie entweder so lassen oder sie noch mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.
13. Wenn die Kuvertüre getrocknet ist könnt ihr eure Brownies in gleichmäßig große Stücke schneiden und essen. Guten Appetit!



Abb.1: Kuchenglasur auf dem Herd beim Schmelzen



Abb.2: Kuchenteig in der Form

IMPULS NUMMER 6

Leckerer Rezept für Brownies

IMPULSE UND
INSPIRATIONEN
in den Corona-Zeit

Benötigtes Material

- 230g Zartbitterschokolade
- 1 Topf
- 130g Butter
- Vollmilchkuvertüre
- 140g Mehl
- 210g Zucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Küchenmaschine oder ähnliches (alternativ eine Schüssel mit Schneebesen)

Anleitung/Beschreibung in einzelnen Schritten

1. Vor Beginn des Backens sollte am Besten der Backofen schonmal auf 180° Ober-Unterhitze vorgeheizt werden.
2. Zuerst nimmt man 200g der Schokolade und zerkleinert sie etwas (es reicht ca. die Größe eines Rippchens)
3. Auch die anderen 30g der Schokolade können direkt zerkleinert werden. Sie sollte allerdings deutlich feiner zerkleinert werden und **nicht** mit erhitzt werden. Die Größe kann man dabei selbst variieren. Je kleiner man die Schokoladenstückchen machst, desto kleiner sind auch die Schokostückchen die man nachher in den fertigen Brownies findet.
4. Die zerkleinerte Schokolade wird jetzt zusammen mit der Butter in einem Wasserbad erhitzt, bis alles geschmolzen ist.
5. Wenn die Schokolade und die Butter komplett geschmolzen sind, wird das Wasserbad von der warmen Herdplatte genommen und das Gemisch wird etwas abgekühlt, bis es lauwarm ist. Wichtig, es sollte nur soweit abgekühlt werden, dass es noch flüssig bleibt.
6. Währenddessen rührt man in einer anderen Schüssel mit einer Küchenmaschine oder alternativ mit einem Schneebesen, den Zucker, das Päckchen Vanillezucker und die Eier zusammen.
7. Nachdem das Schokoladen-Butter-Gemisch etwas abgekühlt ist, gibt man es zu den im vorherigen Schritt zusammengerührten Zutaten und verrührt es wiederum.
8. Nun wird das Mehl und Backpulver hinzugegeben und untergerührt. Wichtig! Das Mehl und das Backpulver sollte man bereits davor gut vermischen, um das Backpulver nachher gleichmäßig verteilt zu haben.
9. Die zerkleinerte Schokolade wird jetzt in die Schüssel mit den anderen Zutaten hinzugegeben und untergehoben. Falls eine Küchenmaschine verwendet wird, muss man aufpassen, dass sie nicht zu stark eingestellt wird, da sonst die Schokolade evtl. noch weiter verkleinert werden kann.
10. Nachdem der Teig fertig ist, wird eine Backform mit etwas Butter eingefettet. Dieser Schritt kann alternativ, auch schon während die Schokolade abkühlt, durchgeführt werden.
11. Der Teig wird jetzt gleichmäßig in der Backform verteilt und für ca. 20-25 Minuten bei 180° Ober-Unterhitze gebacken. Dabei ist es die letzten paar Minuten wichtig immer wieder danach zu schauen, denn die Brownies sollten nicht mehr teigig sein, aber trotzdem von innen noch sehr feucht. Am besten prüft ihr nach ca. 20 Minuten mit einem Schaschlik Spieß, ob die Brownies schon durch sind.
12. Nachdem die Brownies abgekühlt sind, könnt ihr sie entweder so lassen oder sie noch mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.
13. Wenn die Kuvertüre getrocknet ist könnt ihr eure Brownies in gleichmäßig große Stücke schneiden und essen. Guten Appetit!