

Schokoladeglasur #5199

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Schokolade

* TEIG

250 g Zartbitterschokolade
180 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
200 g Mehl
2 tb Kakao
1 ts Backpulver
1 pn ;Salz
3 Eier
75 g Zuckerrübensirup, dunkel
2 ts Vanilleextrakt, flüssig

* ZUM VERZIEREN

100 g Halbbitterkuvertüre
100 g Vollmilchkuvertüre
75 g Weiße Kuvertüre

* QUELLE

-modifiziert nach
-Brigitte Extra 23/95
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Teig 3/5 der Schokolade und das weiche Fett im Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Eier, Sirup, Schokoladen-Fett-Masse und Vanille-Extrakt unterrühren. Restliche Schokolade mit einem großen Messer kleinhacken und zuletzt unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 20x25 cm große Form oder eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und völlig erkalten lassen. Den Kuchen in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Zum Verzieren Halbbitter- und Vollmilchkuvertüre zusammen in der Mikrowelle bei 180 Watt oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Weiße Kuvertüre getrennt schmelzen. Einen Esslöffel von der braunen Kuvertüre über jeden Würfel träufeln. Die Weiße Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und ein hübsches Muster auf die Brownies spritzen.