

## Brownies mit Roggenvollkornmehl



ZUBEREITUNG:  
CA. 30 MINUTEN

BACK- KOCHZEIT:



CA. 20-25 MINUTEN

### ZUTATEN:

200 g Roggenvollkornmehl  
150 g Butter  
300 g Zartbitterschokolade Valrhona 66%  
50 g Kakaopulver  
200 g Zucker  
4 Eier  
1 Pkg Vanillezucker  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Staubzucker  
2 Erdbeeren

### ZUBEREITUNG:

Die Butter mit der Zartbitterschokolade im heißen Wasserbad schmelzen, anschließend etwas auskühlen lassen. Eier mit Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen bis eine homogene Masse entsteht. Die geschmolzene Schokoladenmasse hinzugeben.

Das gesiebte und mit dem Backpulver vermischte Mehl samt der Prise Salz und dem Kakaopulver mit einem Kochlöffel unter die Eiermasse heben.

Den Teig in das Blech geben, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen – sie sollten in der Mitte noch etwas weich sein. Die Brownies im Backblech abkühlen lassen, anschließend kleine Quadrate schneiden und mit Puderzucker und Erdbeeren garnieren.

