

Die 9 Gebote saftiger Brownies - So werden sie immer schön 'fudgy'

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Portionen

130 g Butter
270 g Zartbitterschokolade
50 g Muscovado Zucker
90 g Zucker
60 g Mehl
40 g Kakao
3 Eier
1/2 Teelöffel Natron
1/4 Teelöffel Backpulver

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Hat deine Oma dich schon mal nach einem Kuchenrezept gefragt? Mich auch nicht - bis auf dieses eine Mal im Sommer. Seit letzter Woche ist der 18. Juni dick und fett in meinem Kalender markiert. Warum? Weil meine Oma mich an diesem Tag nach einem Rezept gefragt hat. Meine Oma - mich. Aber auf Anfang ... An jenem Tag im Juni hat meine Cousine geheiratet. Alle einen Kuchen mitgebracht. Meine Oma ihren berühmten Streuselkuchen, meine Tante ihre berühmte Schwarzwälder Kirschtorte und ich meine Schokoleckerbissen nach meinem **Brownie Rezept** -

weder berühmt, noch berüchtigt. Aber ziemlich gut - laut dem Urteil meiner Schwester zumindest.

16.30 Uhr. Die Kirche ist zu Ende, das Kuchenbuffet eröffnet. Meine Oma und ich mittendrin. „Sina“, flüstert sie mir ins Ohr. „Sina, ich muss dich etwas fragen. Weißt du, wer diese Schokoschnitten gemacht hat?“ - "Du meinst die Brownies, Oma? Die habe ich gemacht. Warum?"

Ich rechne mit dem Schlimmsten. Mit harter Kritik, einem vernichtenden Urteil.

Dann die Erlösung. "Diese Brrraunies' sind ziemlich ... lecker. Sehr lecker sogar."

Hat meine Oma gerade mein Brownie Rezept gelobt?

Meine Oma - die eigentlich nur ihre eigenen Kuchen isst. Weil sie fest davon überzeugt ist, dass außer ihr kein anderer Mensch auf dieser Welt backen kann. Zu trocken, zu weich, zu mürbe, zu ... - irgendetwas findet sie immer. Ja, meine Oma backt die besten Kuchen der Welt. Aber deshalb auf alle andere verzichten? Niemals!

„Kannst du mir das Rezept davon geben?“, bittet sie mich hinter vorgehaltener Hand. Mein Herz hüpfte ein kleines bisschen schneller. Meine Oma möchte mein Brownies Rezept haben. Meins!

Die jahrelange Rechercharbeit hat sich also gelohnt - das Wälzen von Büchern, das Hacken von Schokolade, das Sieben von Mehl, ... Was dabei herausgekommen ist? Mein absolutes Lieblingsrezept. Und diese 9 Gebote für saftige Brownies.

Mein Glaubensbekenntnis: Die perfekten Brownies sind 'fudgy'

Meine ersten Brownies habe ich vor über zehn Jahren gegessen. Damals hat meine Englischlehrerin ein paar der

Die 9 Gebote saftiger Brownies - So werden sie immer schön 'fudgy'

schokoladigen Leckerbissen aus ihrem Urlaub mitgebracht – Original American quasi. Und sie haben mich umgehauen. Sie waren so richtig schön weich und saftig, fast noch ein bisschen roh – ‚fudgy‘ eben. Ein Jahr später hat sie uns wieder welche mitgebracht. Aber dieses Mal waren sie alles andere als ‚fudgy‘. Dieses Mal waren sie viel trockener, sogar ein bisschen luftiger.



Die perfekten Brownies sind weich und saftig, fast noch ein bisschen roh - 'fudgy' eben.

In Amerika unterscheidet man zwischen ‚fudgy‘ und ‚cakey‘ Brownies. ‚Cakey‘ Brownies? Brauche ich nicht. Da kann ich auch einen klassischen Schokoladenkuchen essen. Für mich müssen die Schätzchen ‚fudgy‘ sein.

Die 9 Gebote perfekter Brownies

Kommen wir nun zum Eingemachten, zum Herzstück meines Bekenntnisses. So klein und unscheinbar ein einzelner Brownie auch aussehen mag, ein paar Dinge solltest du trotzdem beachten, um in den Schokohimmel einzuziehen.

Die 5 Gebote der Zutaten

Ein Kuchen steht und fällt mit seinen Zutaten, das ist kein Geheimnis. Ein Brownies Rezept natürlich ebenso. Hier lohnt sich an manchen Ecken die Detailarbeit und das genaue Abarbeiten meiner persönlichen Erfolgsliste.

1. Gebot: Du sollst die Buttermenge nicht reduzieren

Butter ist Fett. Und Fett ist Geschmacksträger – das ist klar. Was Butter sonst noch mit deinen Brownies macht? Sie verleiht ihnen Textur. Je mehr Butter du verwendest, desto weicher werden deine Leckerbissen. Was nicht

bedeutet, dass du jetzt ein halbes Pfund Butter in deine Rührschüssel schmeißen solltest. Aber so ein bisschen Butter hat noch keinem Kuchen geschadet und deinem Brownies Rezept auch nicht.

2. Gebot: Du sollst mit Muscovado Zucker backen

Wenn du mein Backlabor aufmerksam verfolgst, dann weißt du bereits, dass ich sehr gerne mit Muscovado Zucker backe. Warum? Weil der braune Zucker leicht feucht ist, fast schon an nassen Sand erinnert - und vielen Kuchen und Keksen eine herrlich weiche Textur verleiht – wie meinen geliebten Chocolate Chip Cookies zum Beispiel. Für mein Brownies Rezept verwende ich eine Kombination aus Muscovado Zucker und handelsüblichen Kristallzucker. Muscovado Zucker allein schmeckt mir persönlich zu würzig, zu stark nach Karamell. Die Kombination aus beiden ist perfekt!

3. Gebot: Du sollst dunkle Schokolade verwenden

Brownies ohne Schokolade wäre wie Butterkuchen ohne Butter oder Apfelstreusel ohne Äpfel - möglich, aber sinnlos. Welche Schokolade die beste ist? Zartbitterschokolade – ganz klar. Je dunkler, desto besser.

Wichtig: Keine Kuvertüre verwenden! Sie hat einen höheren Fettgehalt als Schokolade und ist eigentlich zum Überziehen von Torten, Gebäck und Pralinen gedacht.

4. Gebot: Du sollst die Eier nicht aufschlagen

Brownies sind weder luftig noch leicht. Brownies sind matschig und schwer. Anders als beim klassischen Rührkuchen, werden die Eier beim Brownie nicht extra aufgeschlagen. Sie kommen nach dem Auskühlen in die Schokoladen-Butter-Zucker-Mischung und halten so das Zucker-Fett-Gemisch zusammen. Es reicht, wenn du alle drei Eier ca. eine Minute unter die Schokolade rührst.

5. Gebot: Du sollst Kakao unters Mehl mischen

Erst das Mehl macht aus Butter, Zucker, Schokolade und Eier einen richtigen Teig. Ich setze bei meinen Brownies auf eine Kombination aus Mehl und Kakao. Beide halten die Zutaten zusammen, Kakao verleiht dem Ganzen aber eine extra Schokoladennote. Wichtig: Mit Kakao meine

Die 9 Gebote saftiger Brownies - So werden sie immer schön 'fudgy'

ich nicht dieses widerlich süße Kakaotränk, sondern echten, herben Kakao.

Die 4 Gebote der Zubereitung

6. Gebot: Du sollst die Schokolade unbedingt auskühlen lassen!

Neben der Backzeit ist dieser Schritt der Wichtigste für deine Brownies. Na klar – die Backzeit entscheidet am Ende über Sieg oder Niederlage. Aber sobald du die Schokolade warm unter die Eier rührst, hast du verloren. Deine Brownies werden hart. Also ganz wichtig: Schokolade mindestens 20 Minuten auskühlen lassen!

7. Du sollst das Mehl nur so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht

Für alle Perfektionisten unter uns, ist dieser Step wahrscheinlich die schwierigste Aufgabe. Auch ich habe am Anfang Mehl und Kakao ganz penibel unter die Schokomasse gerührt. Ein Fehler! Mehl immer nur so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Nur so werden deine Brownies richtig schön ‚chewy‘ und weich. Ein paar Mehlspitzen im Teig? Perfekt!

8. Du sollst deinen Ofen kennen

Jetzt kommt es drauf an. Du hast die Schokolade auskühlen lassen, das Mehl vorsichtig untergehoben und trotzdem können 3 Minuten Unaufmerksamkeit alles zerstören. Das Geheimnis richtig guter Brownies ist die Backzeit - nicht zu lange, aber auch nicht zu kurz.

Zugegeben – nicht gerade eine eindeutige Aussage. Aber - jeder Backofen ist anders, jeder Backofen backt anders. Bedeutet für dich: Ausprobieren. Zu Hause sind meine Brownies nach 22 Minuten fertig, hier in der Redaktion bleiben sie nur 19 Minuten im Ofen.

9. Du sollst dich beherrschen und deine Brownies auskühlen lassen

Marmorkuchen schmeckt lauwarm am besten. Hefezopf auch. Und Brownies? Die müssen **nach dem Backen erstmal auskühlen. Zuerst bei Zimmertemperatur und anschließend in deinem Keller oder im Kühlschrank –**

mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht. Das hältst du nicht durch? Oh doch! Wenn du weißt, worauf du dich freuen kannst, dann vergehen die nächsten 6 Stunden wie im Flug.

Positiver Nebeneffekt: Brownies backen, über Nacht auskühlen lassen und zum Brunchen mitbringen. Queen of the day – versprochen!

Mein Rezept für 'fudgy' Brownies

Dieser Moment - wenn du in deinen Brownie beißt und dir die Schokolade entgegen geschmolzen kommt. Unbeschreiblich! Jetzt erkläre ich dir Schritt für Schritt, wie auch du zur Brownie-Queen wirst.

- 1 -

Schokolade mit Butter schmelzen. Zucker und Muscovado Zucker darunterschlagen, auskühlen lassen.



- 2 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform einfetten.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver mischen, beiseitestellen.

Die 9 Gebote saftiger Brownies - So werden sie immer schön 'fudgy'



- 4 -

Eier mit der Schokoladen-Butter-Zucker-Mischung kurz schaumig schlagen.



- 5 -

Mehl-Kakao-Mischung so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die Backform geben und im heißen Ofen 19-22 Minuten backen.



Schokolade ist gut, Karamell und Streusel sind besser

Ja, Brownies sind kleine Schokobomben. Ein Stück von ihnen und dein Schokohunger ist für die nächsten Stunden gestillt. Aber wie das beim Backen und Testen immer so ist, sind mir auch dieses Mal die verrücktesten Ideen gekommen.



Ein riesengroßes Blech voller Brownies.

Brownies mit Streuseln und Blaubeeren zum Beispiel – zwei Lieblingskuchen in einem. Oder Brownies mit Kinderschokolade – gesehen bei Jeanny von Zucker, Zimt und Liebe. Am allerliebsten mag ich aber die Cheesecake-Brownies mit Himbeeren – so schön cremig, so schön fruchtig und extra süß.