BROWNIES

REZEPT

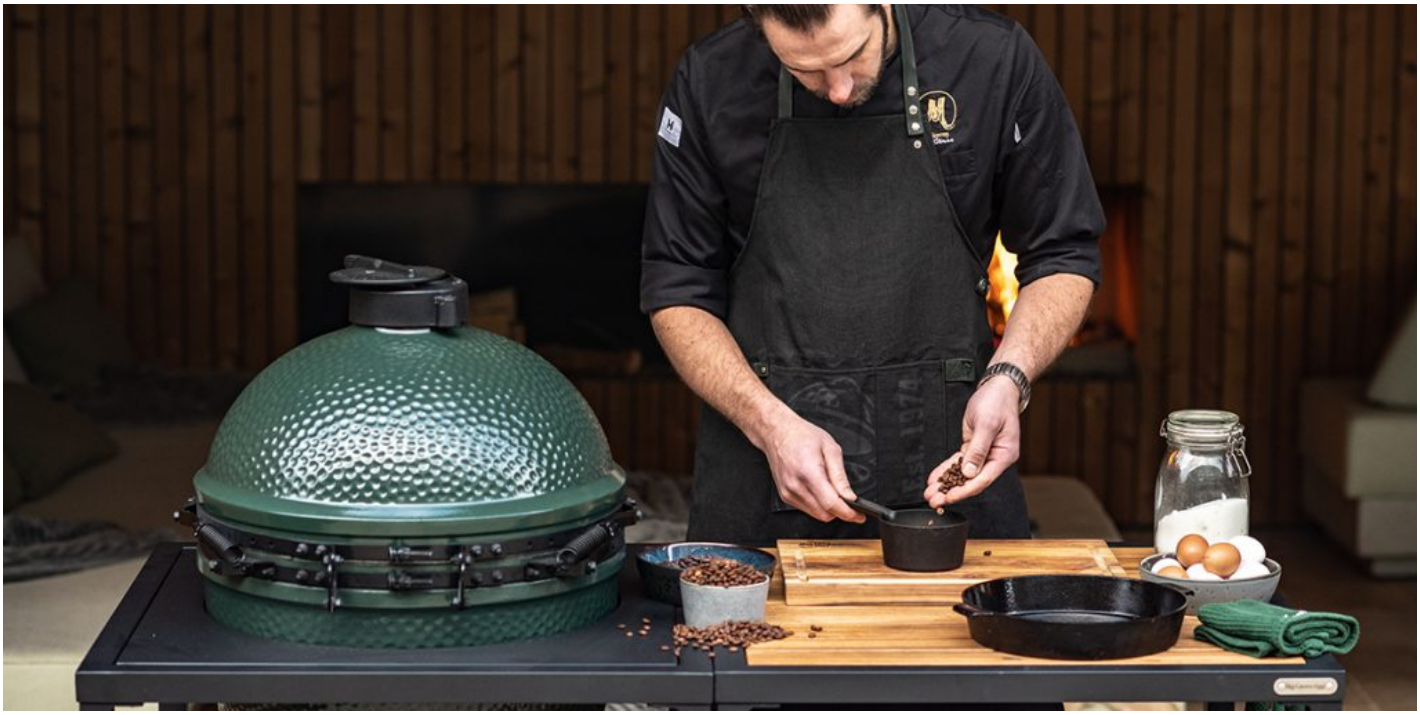
VORBEREITUNG	ZUBEREITUNG	TOTAL	MENGE
35 MINUTEN	60 MINUTEN	95 MINUTEN	10 STÜCK

Läuft Ihnen bei Schokoladenkuchen oder Schokotorte auch das Wasser im Mund zusammen? Dann sollten Sie in Ihrem Keramikgrill unbedingt einmal diese saftigen Brownies backen. Dieses Brownie-Rezept für das Big Green Egg ist kinderleicht und gelingt immer. Damit werden Sie punkten!

ZUTATEN

TEIG

* 150 g ungesalzene Butter + etwas Butter zum Einfetten und Auffüllen
* 50 g Kaffeebohnen (ganz)
* 400 g Bitterschokolade
* 540 g Zucker
* 440 g Ei (ca. 9 Eier)
* 250 g Mehl



VORBEREITUNG

1. Die Butter bei niedriger Hitze auslassen und die Kaffeebohnen hinzufügen. Ca. 30 Minuten infusieren lassen.

BEREIDING

1. Die Holzkohle (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/premium-holzkohle) im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem ConvEGGtor (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte) und dem Rost (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/edelstahlrost) auf 170 °C erhitzen. Eine runde Form (ca. Ø 27 cm), zum Beispiel die Gusseisenpfanne – klein (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/gusseisenpfanne-klein) , mit Butter einfetten. Den Boden mit auslegen.
2. In der Zwischenzeit die Butter erneut erhitzen und durch ein Sieb geben. Die Kaffeebohnen wegwerfen. Die Butter wiegen und die Menge auf 150 g auffüllen. Achten Sie darauf, dass alle Butterstückchen geschmolzen sind, und zerbröseln Sie die Schokolade. Die Schokolade mit der geschmolzenen Butter verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Eier mit Zucker luftig schlagen. Das Mehl 2 x sieben, sodass es nicht mehr klumpt.
3. Die Schokoladenmasse unter die Eimasse heben und danach schrittweise das gesiebte Mehl untermischen, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen.
4. Den Back- und Pizzastein (https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/back-und-pizzastein) auf den Rost legen und die Form daraufstellen. Den Deckel des EGGs schliessen und den Brownie in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Die Oberseite muss sich ziemlich fest, aber nicht hart anfühlen.
5. Lassen Sie den Brownie in der Form etwas abkühlen, ehe Sie ihn herausholen und in Stücke schneiden.