



## BROWNIES

### Zutaten für eine rechteckige Form (20x25 cm):

- \* 30 ml Sonnenblumenöl
- \* 180 g Kristallzucker
- \* 50 g brauner Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- \* 110 g Butter
- \* 80 g Vollmilchschokolade, gehackt
- \* 2 Eier
- \* 60 g glattes Mehl
- \* 50 g Backkakao (ungesüßtes Kakaopulver)
- \* ½ TL Backpulver
- \* 100 g Schokotröpfchen

### Zubereitung:

- \* Den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Eine rechteckige Form (20x25 cm) gut ausfetten oder mit Backpapier auskleiden.
- \* Öl, Kristallzucker, braunen Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.
- \* Inzwischen die Butter zusammen mit der gehackten Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Dann ebenfalls zur Öl-Zucker-Mischung geben und zusammen mit den Eiern gut unter die Masse rühren.
- \* Zuletzt Backkakao, Mehl und Backpulver unter den Teig rühren. ¾ der Schokotröpfchen kurz unter den Teig heben. Diesen dann in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen, mit den restlichen Schokotröpfchen bestreuen und im heißen Ofen für ca. 40 Minuten backen.
- \* Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in Stücke schneiden.