



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Chocolate Fudgies

23 x 23 cm Form

Ofen 170° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 200 g dunkle Kuvertüre
- ☺ 110 g Butter
- ☺ 150 g weißer Zucker
- ☺ 50 g brauner Zucker
- ☺ 65 g Mehl
- ☺ 25 g Backkakao
- ☺ 3 Eier M
- ☺ 1 P. Salz
- ☺ 1 TL Vanilleextrakt





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Form mit zwei Bahnen Backpapier auf allen Seiten auslegen, sodaß die Ränder über die Form hinausragen, einfetten (wenn man den Boden der Form leicht naß macht, heftet das Backpapier besser)
- ☺ Schokolade mit Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen, zur Seite stellen
- ☺ Eier mit beiden Zuckern mit Schneebesen verrühren, dann vorsichtig über dem Wasserbad (den Herd nicht mehr einschalten) so langeiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, herunternehmen
- ☺ Dann mit einem Mixer weißcremig aufschlagen
- ☺ Schokomasse einlaufen lassen, dabei weitermixen
- ☺ Schokolade mit Mehl und Salz mischen, über ein Sieb in die Masse geben
- ☺ Einmixen, am Schluss den Vanilleextrakt dazu
- ☺ Masse in die Form füllen, glattklopfen
- ☺ 26 Minuten auf mittlerer Schiene backen
- ☺ Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen
- ☺ Aus der Form nehmen, in Quadrate schneiden, in einer verschlossenen Box in den Kühlschrank stellen
- ☺ Die Fudgies sind perfekt, wenn sie eine Kruste haben und die Masse selbst noch klebrig ist

Das ist ein Rezept für Schokoladen-Junkies ... mehr Schokogeschmack geht nicht.

Und Kalorien werden eh völlig überbewertet! 😊