



# ORIGINAL FAT WITCH BROWNIES

AUS DER LEGENDÄREN „FAT WITCH BAKERY“ IN NYC!

---

## DIE ZUTATEN:

200 g Butter  
160 g Zartbitterschokolade  
280 g weißen Zucker  
4 große Eier  
1 großzügiger Teelöffel Vanilleextrakt  
70 g Mehl  
eine Prise Salz  
Brownie-Backblech (23x33cm)

---

## DIE ZUBEREITUNG:

1. Heize deinen Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und fette dein Backblech mit Butter aus um es danach mit Mehl auszuklopfen.
2. Schmelze die Butter und die Zartbitterschokolade gemeinsam bei niedriger Hitze in einem Tropf oder bei niedriger Stufe in der Mikrowelle und stelle sie zum Auskühlen zur Seite.
3. Vermenge sorgfältig Zucker, Eier und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit einem Rührbesen miteinander, sodass der Zucker gut aufgelöst, aber die Masse nicht aufgeschlagen ist, sich also keine Mouse bildet. Ich füge hierfür einfach alle drei Bestandteile zusammen und lasse die Masse 10 Minuten ruhen ohne sie groß zu verrühren. So löst sich der Zucker gut auf. Dadurch werden die Brownies richtig schön fudgy und nicht so locker-leicht, als würden wir die Eimasse gründlich aufschlagen. Verrühre sie im Anschluss soweit, bis sich alle drei Bestandteile gut miteinander verbunden haben.
4. Füge nun die erkaltete Butter-Schokoladen-Masse hinzu und rühre sie sorgsam mit einem Rührbesen unter.
5. Vermische Mehl und Salz in einer separaten Schüssel miteinander und füge sie nach und nach zur Schokoladen-Masse unter ständigem Rühren hinzu.
6. Der Teig darf nun in das vorbereitete Backblech eingegossen werden. Jetzt kommt er für 30 Minuten in den Ofen. Hier ist die richtige Backdauer enorm wichtig, damit er die perfekte Konsistenz bekommt. Das kann von Ofen zu Ofen variieren. Bei mir sind es 30 Minuten. Behaltet ihn am besten gut im Auge und versucht den Augenblick zu erwischen, in dem er keinen flüssigen Kern mehr hat aber auch nicht zu durch ist (Stäbchenprobe). Es dürfen ruhig noch ein paar feuchte Krümel am Stäbchen hängen bleiben, dann ist er perfekt.
7. Danach hat er noch 1 Stunde Zeit in Ruhe im Blech auszukühlen bevor er geschnitten und danach verschlungen werden darf. Natürlich könnt ihr das mit dem Schneiden auch weglassen und euch direkt drauf legen. Wie ihr möchtet... Achtet aber in jedem Fall darauf, dass die Brownies etwas abgekühlt sind.

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf [fabcakes.de](http://fabcakes.de)

© Nadine Eckstein | fabcakes