

Zutaten und Zubereitung

Menge für eine Form von ca. 20 x 30 cm. Ggf. Alufolie entsprechend zu einer Form falten.

300 ml Sojamilch erwärmen und darin

150 g Schokolade schmelzen,

100 g Margarine und

120 g Zucker (ggf. brauner, da aromatischer o. halb Puderzucker) schaumig rühren,

150 g Mehl,

1 1/2 TL Weinstein und

2 EL Kakao zugeben, gut verrühren. Dann die Schokomilch dazu geben und gut durchrühren. **W**

eitere Infos

Von der weichen Konsistenz nicht täuschen lassen. Der Teig wird fest. Bei 175°/180° 35 - 40 Minuten backen. Mag man die Brownies fugy (saftig und weich) dann nur 30-35 Min. backen.

Man kann die Brownie leicht mit Puderzucker bestäuben (sieht gut aus) oder eine leichte Zucker- oder Schokoglasur darüber geben. Dann in kleine Quadrate schneiden. Zu Deko kann man kann auf jeden Brownie eine Walnuss drücken. Hübsch sehen auch gehackte Pistazien aus.

Die Brownies sind super lecker und "fugy", meiner Meinung nach die besten ever und schnell fertig.