



Menge 1 Brownieform (ca. 20 x 30 cm)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZIMT-SCHOKO-BROWNIES

Die Brownies mit Schokolade und einem Hauch Zimt sind so saftig, dass man einfach nicht genug von ihnen bekommt!



Zubereitung

- 1.** Schokolade hacken und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Zimt schaumig rühren. Schokomischung zufügen. Mehl und Kakao mischen und kurz unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen.
- 2.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.
- 3.** In der Form auskühlen lassen, dann in Würfel schneiden.

Zutaten

200 g	Schokolade, zartbitter
200 g	Butter
4	Eier
250 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Zimt
160 g	Mehl
30 g	echter Kakao, gesiebt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.