

Sündhaft schokoladige Ovomaltine-Brownies



Du liebst Brownies und Ovomaltine genauso wie ich? Dann werden dich diese Ovi-Brownies in den 7. Himmel katapultieren! Falls du noch keine Erfahrung im Backen von Brownies hast – kein Problem: Das Ganze ist echt keine Hexerei. Wichtig ist einfach, dass du ein Brownie-Blech benützt, damit Form und Backzeit am Schluss stimmen. Solche Bleche findet man entweder online oder im Küchenshop, manchmal sogar im Supermarkt um die Ecke.

- 120 g Butter
- 190 g Mehl
- 3 Eier
- 200 g Ovomaltine Crunchy Tafelschokolade Dunkel, grob zerkleinert
- 30 g Ovomaltine Pulver
- 200 g Zucker
- 40–60 g Pekannüsse (je nach Geschmack), grob zerkleinert

1. Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen.
3. Gleichzeitig Eier, Zucker und 15 g des Ovomaltine Pulvers schaumig schlagen.
4. Die nicht mehr ganz heisse Butter-Schokoladen-Mischung zur schaumigen Ei-Zucker-Ovomaltine-Masse geben und gut vermengen.
5. Mehl und Nüsse darunterziehen.
6. Die Masse in ein eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Brownie-Blech leeren.
7. Die restlichen 15 g Ovomaltine Pulver über die Schokomasse streuen.
8. Brownies während circa 25 Minuten backen.
9. Nach dem Backen die Masse komplett auskühlen lassen und in regelmässige Vierecke oder Quadrate zu Brownies schneiden.

Zubereitungsdauer circa 40 Minuten, inklusive Backen