

Jolenes Fudge-Brownies

„Soft, gooey, slightly messy -
exactly how life should taste.“

Zutaten (für eine 20×20-cm Form):

150 g Butter
200 g Zartbitterschokolade (mind. 70 %)
150 g brauner Zucker
80 g weißer Zucker
2 Eier (L-Größe)
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
½ TL Salz
Optional: 80 g Walnüsse, Pekannüsse oder
Schokochips

Zubereitung:

1. Schmelzen

Butter und gehackte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. (Jolene rührt immer „nur so lange, bis es glänzt“).

2. Zucker + Eier

Braunen und weißen Zucker in die lauwarmer Schokoladenmasse einrühren.
Eier nacheinander zugeben, kräftig unterrühren, bis der Teig leicht dick wird. Das sorgt für die glänzende, fudgy Oberfläche.

Jolenes Fudge-Brownies

„Soft, gooey, slightly messy -
exactly how life should taste.“

3. Trockene Zutaten

Mehl, Kakao und Salz kurz unterheben.
Nicht übermischen, sonst werden es Kuchenwürfel
statt Brownies, sagt Jolene.

4. Extras

Nüsse oder Schokochips unterheben.

5. Backen

Den Teig in die Form streichen.
20-25 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze backen.
Mitte soll noch weich sein. Wenn der Rand knackt
und die Mitte noch wabbelt: Perfekt.

6. Abkühlen lassen

Vollständig auskühlen lassen. Jolene schneidet sie
erst, wenn sie fast kalt sind. (Okay, meistens nicht.
Aber das wäre der Plan.)

Jolenes Secret Tip:

Ein Hauch Meersalz oben drauf. Nur eine Prise.
Trust the process.