Bier Brownie

Von Kuchenfee



Bierbrownies ? hm.. so halb ???? Zählt Malzbier denn als richtiges Bier? Am besten wird ein kräftiges, dunkles Bier verwendet für dieses Rezept! Guiness oder Schwarzbier sind wohl neben Malzbier die besten Optionen. Jedoch muss ich gestehen das ich das Malzbier nicht rausschmecken konnte ????

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
8 min	**22 min**	**n/a**	**30 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **130 g** Butter
- **125 g** Zucker
- **50 g** Kakao
  gesiebt
- **50 g** Kuvertüre
  Zartbitter
- **125 ml** Bier
- **1** Ei
- **60 g** Schmand
- **130 g** Mehl
- **1 TL** Natron

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Ofen vorheizen auf 170°C Umluft. Backform mit Backpapier auslegen.

02 Die ersten 5 Zutaten auf kleiner Flamme auf in einem Topf zusammen schmelzen. Nach dem alles aufgelöst ist für mind. 10 Minuten abkühlen lassen.

03 Ei & Schmand miteinander verquirlen, dann unter die abgekühlte Schokimasse rühren.

04 Mehl + Natron unter die Schokimasse geben, kurz verrühren, in die Form füllen und sofort in den Backofen.Backzeit beträgt ca. 30 Minuten.