Brownie Kekse



Von Kuchenfee

Drei Rezepte, eine Stunde, ein Lieblings-Keks, der einfach alles abräumt: Mit diesen Brookies habe ich schon meine eigene 60-Minuten-Backchallenge gewonnen, weil sie in der Schüssel rucki zucki zusammengerührt sind und im Ofen so saftig bleiben, wie man es von einem richtig guten Brownie kennt. Für mich sind das die **leckersten Schoko-Cookies, die ich je gemacht habe**, soft in der Mitte, leicht knusprig am Rand.

Mein Konditor-Trick steckt in zwei Punkten. Ich arbeite mit **echter Schokolade plus etwas Kakao** statt nur mit Pulver, das gibt diese fudgy, fast brownie-artige Krume. Und ich streiche die Masse vor dem Formen ganz dünn aus, damit sie schneller durchkühlt. So spart ihr euch die langen drei Stunden Wartezeit. Wichtig ist nur eines: **die Masse wirklich kalt verarbeiten**, sonst zerlaufen die Kekse im Ofen. Hier kommt mein Brookies Rezept für richtig saftige Brownie Kekse:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

35 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

60 g	Backkakao
220 g	Zucker
120 ml	Öl
2 x	Eier
1 Prise	Salz
1 Handvoll	Schokotröpfchen
200 g	Puderzucker *zum wälzen*
150 g	Mehl
1 Prise	Backpulver

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

01 Kakao, Salz & Zucker vermischen.

02 Öl & Eier dazu geben und verrühren.

03 Mehl & Backpulver kurz untermengen und die Masse abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen. (Über Nacht wäre hier am einfachsten!)

04 Immer eine kleine Walnussgroße Menge abnehmen und zu einer Kugel rollen. Die Kugel direkt in Puderzucker wälzen und auf ein Backpapier belegtes Blech geben. Genügend Platz zwischen den Gebäcken lassen, diese gehen beim backen noch stark auseinander!

05 In den auf 170°C Umluft vorgeheizten Ofen geben und etwa 10 – 12 Minuten geben. Vor dem Genuss am besten komplett auskühlen lassen.