

## SCHOKO BROWNIES



### ZUTATEN

---

- 40 g Butter
- 40 g Zartbitter-Schokolade
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 4 EL Milch
- 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

---

#### Schritt 1

Die mikrowelleneignete Backform (ca. 10 x 15 cm) mit Backpapier auslegen oder mit Butter fetten.

#### Schritt 2

Die Butter würfeln und die Schokolade hacken. Zusammen in eine Schüssel füllen und in der Mikrowelle ca. 2-3 Minuten bei 360 Watt schmelzen lassen. Anschließend umrühren und ggf. weitere ca. 30 Sekunden zurück in die Mikrowelle geben, bis alles geschmolzen ist. Dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird. Zwischendurch rühren. Abkühlen lassen.

#### Schritt 3

Den Zucker zugeben und rühren bis sich dieser gelöst hat. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alles mit der Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In die Form füllen und glatt streichen.

#### **Schritt 4**

In der Mikrowelle bei 600 Watt 4-5 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)