

Marmorbrownies

für eine Form mit 20x30cm

für den dunklen Teig:

70g Mehl
1 gehäufter TL Kakaopulver
2 Eier
100g brauner Zucker
85g Butter
100g Zartbitterschokolade + 50g gehackt
1 Prise Salz
etwas Vanilleextrakt oder -aroma

für den hellen Teig:

70g Mehl
1 EL gemahlene Mandeln
2 Eier
100g weißer Zucker
85g Butter
100g weiße Schokolade + 50g gehackt
1 Prise Salz
etwas Vanilleextrakt oder -aroma



Zunächst den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Backform vorbereiten. Für Brownies eignet sich auch perfekt eine Auflaufform, solltet ihr nicht direkt eine Brownieform haben, wichtig ist allein, dass die Größe ungefähr passt. Die Form lege ich mit Backpapier aus, so kann man den fertigen Kuchen nach dem Backen einfach aus der Form heben und diese bleibt heil und fast sauber. Dafür zerknülle ich ein Stück Backpapier mehrmals und streiche es dann wieder glatt. Damit lässt sich die Form prima auskleiden, ohne dass sich das Papier großartig dagegen wehren kann. Jetzt aber zum Teig. Ihr braucht für jeden Teig eine Rührschüssel und einen Schneebesen (natürlich geht das Ganze auch nacheinander in der selben Schüssel). Ich habe mit dem dunklen Teig angefangen. Dafür die Zartbitterschokolade und die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die zusätzlichen 50g Schokolade klein hacken und beiseite stellen. In der Rührschüssel alle flüssigen Zutaten, also Eier, Butter, Schokolade und Vanille kurz miteinander verquirlen. Dann alle weiteren Zutaten außer der gehackten Schokolade dazu geben und nur gerade so lange verrühren, bis sich alles miteinander verbunden hat. Dann noch die Schokostücke unterheben und der erste Teig ist schon fertig.

Schon gehts weiter mit dem Blondie-Teig. Also auch hier Butter und Schokolade schmelzen und den Rest Schokolade hacken. In der zweiten Rührschüssel wieder die flüssigen Zutaten verquirlen, dann die trockenen unterrühren und fix die Schokostücke mit hinein – zack, auch der zweite Teig ist fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Nun stehen die beiden Süßen kurz vor ihrem Date in der Backform. Dafür den dunklen Brownieteig in die Form geben und grob glatt streichen. Den Blondieteig oben drauf verteilen und zu guter letzt mit einer Gabel marmorieren. Im Ofen ca. 35 Minuten backen und dabei ein wenig darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Zur Not einfach mit etwas Backpapier oder Alufolie abdecken.

Da meinen Marmorbrownies diese Rettung leider nicht wiederfahren ist, sind sie etwas dunkler geworden als geplant, was ich gekonnt mit noch mehr Schokolade kaschiert habe. Wenn man schon dabei ist, dachte ich mir...