



Weihnachtliche Espresso-Brownie-Rauten

Zutaten

- 300 g Zartbitter-Schokolade, z. B. [VIVANI Feine Bitter 71% Cacao](#)
- 150 g Butter
- 6 Eier
- 5 EL starker Espresso
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 50 g Backkacao-Pulver
- 200 g brauner Muscovado-Zucker
- 100 g weißer Zucker

So wird's gemacht

1. Eine Backform (etwa 30 x 30 cm) einfetten und den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade mit der Butter in einen Topf geben und auf niedriger Temperatur unter Rühren schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Eier, Espresso und Vanille-Extrakt einrühren.
3. In einer weiteren Schüssel die trockenen Zutaten mischen und die Butter-Schokolademischung langsam einrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen etwa 25 Minuten backen.
4. Den vollständig ausgekühlten Brownie in Rauten schneiden und mit Backkacao durch ein Sieb bestäuben.