



## Fudgy Smarties-Brownies für Klein und Groß

### Description

Bevor jemand fragt: NEIN, man kann nie genug [Brownie](#)-Rezepte haben! Und obwohl der Schokohimmel davon auch einigermaßen überquillt, kommt hier das nächste: [Smarties](#)-Brownies! Für kleine und große Kinder ?, mit „Lecker!“, Geling- und gute-Laune-Garantie. Das Rezept habe ich bei [Smarties](#) selbst gefunden. Natürlich könnt ihr auch andere Schokolinsen nehmen.



Smarties-Brownies



fudgy Brownies mit Crunch



Rezept drucken

## Smarties-Brownies

Brownies Gebäck für Klein & Groß

Hier geht's um: Brownies

Hauptrolle: Schokolade, Smarties

Portionen: 1 20 x 20 cm-Backform

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 185 g Butter

- 160 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 250 g Puderzucker (ich: 190 g Puderzucker und 60 g brauner Zucker, weil mein Puderzucker plötzlich leer war)
- 110 g Mehl
- 60 g Smarties
- für eine mögliche Deko: noch mehr Schokolade, noch mehr Smarties

## So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Schokolade gemeinsam schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle), gut verrühren, abkühlen lassen.
3. Eier, Vanilleextrakt und Zucker mit dem Mixer ein paar Minuten lang aufschlagen, bis ihr eine dicke, hellcremige Masse habt.
4. Schoko-Butter-Mix hinzugeben.
5. Das Mehl nur kurz unterheben, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Ganz zum Schluss die Smarties unterrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 25 Minuten lang backen.
7. Auskühlen lassen und nach Belieben mit weiterer geschmolzener Schokolade und Smarties verzieren.
8. Anschneiden, genießen und im Schokohimmel landen.

Tja, das ist mal wieder eine Schokobombe, wie sie im Buche steht! ? Soooo mega fudgy/unterbacken und cremig. Und zusätzlich mit knackigen Smarties-Stückchen. Wer Brownies liebt, findet hier einmal mehr die Erfüllung – das garantiere ich euch!

Wer keine Schokolinsen möchte, kann ja einfach die etwas „erwachseneren“ ? [Tahini-Brownies](#) backen.

So oder so wünsche ich euch ein fantastisches Wochenende (mit viel Schokolade)!

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

## Tags

1. Brownies
2. Puderzucker
3. Schokolade
4. Smarties

**Date Created**

19. Februar 2022

**Author**

schokohimmel

default watermark