



## Mohn-Brownies [intensiv schokoladig]

### Description

[Brownies](#) gehen IMMER (darum gibt es gefühlt auch 176 verschiedene Varianten davon im Schokohimmel ?). Mit den Mohn-Brownies kommt eine weitere hinzu. Das einfache Rezept habe ich bei [Taste of Travel](#) gefunden. Ihr braucht nur die üblichen Zutaten (Zucker, Butter, Schokolade ?, what else...) und los geht's!



## Brownie-Teig



Mohn-Brownies

default watermark



schokohimmel.com

default watermark



schokohimmel.com

Brownies





intensiv-schokoladige Mohn-Brownies



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

## Mohn-Brownies

... eine intensive Variante

Portionen: 1 20x20 cm Backform

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 120 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade meine: 74 % Kakaoanteil
- 2 Eier
- 1/2 TL Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 220 g Zucker
- 70 g gemahlener Mohn (ich: Dampfmohn)
- 50 g Mehl

### So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken. Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen (ich: in der Mikrowelle), umrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Eier, Vanille und Salz in die lauwarmer Schokomasse einrühren und mit dem Schneebesen gut verquirlen.
4. Zucker hinzugeben und gut verrühren.
5. Mohn und dann das Mehl mit dem Schneebesen kurz unterrühren, bis ihr keine Klümpchen mehr seht.
6. Den Teig in die Form füllen und mit glatt streichen. Rund 25-30 Minuten backen, Tendenz: 25 Minuten ? .
7. Die Brownies aus dem Ofen holen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Schokohimmlische Randnotizen

Wundert euch nicht über die Kuchenform auf den Fotos; ich habe das oben angegebene Rezept halbiert und in einer kleinen 20 cm-Kastenform gebacken.

Ach, Brownies sind einfach mein all time favourite ? Sie sind immer schnell gemacht, bringen viel Zucker und viel Schokolade mit, sind immer ein wenig kletschig-fudgy-unterbacken... so mag ich das.

Diese Variante ist besonders intensiv schokoladig und geht trotz des hohen Zuckeranteils wegen des Mohns leicht ins Herbe. Ich mochte sie SEHR – liebe Mohn-Brownies, herzlich willkommen im Schokohimmel! ?

Falls ihr warum-auch-immer keine Schokolade wollt, probiert mal die [Cheesecake-Muffins mit Mohn](#) – und habt ein feines Wochenende!

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

### Tags

1. Brownies
2. Mohn
3. Schokolade
4. Vanille

### Date Created

1. April 2022

### Author

schokohimmel

default watermark