

## REZEPT FÜR ZIMT-SCHOKO-BROWNIES



### ZIMT-SCHOKO-BROWNIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stück | 45 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 TL gem. Zimt
- 160 g Mehl
- 30 g Kakao



2588

#### ZUBEREITUNG

**231**

Kcal

pro Stück ca.

**3**

Gramm

Eiweiß

**23**

Gramm

Kohlenhydrate

**13**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schokolade hacken und mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Eier, Zucker und Zimt cremig rühren. Leicht abgekühlte Schokomischung zufügen. Mehl und Kakao mischen und kurz unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20 x 30 cm) füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

3. Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Würfel schneiden.