

Backmischung für die Herstellung leckerer Chocolate-Brownies, die lediglich die Zugabe von Wasser und Öl erfordert.

### Grundrezept

Chocolate-Brownie-Backmischung	1000 g
Pflanzliches Öl	130 g
Wasser	290 g

### Zubereitung

- Chocolate-Brownie-Backmischung mit dem Öl in eine Rührschüssel geben und 30 Sekunden auf niedriger Schaltstufe verrühren.
- Wasser zufügen und 1 Minuteiterrühren.
- Die Teigmasse vom Schüsselrand in die Mitte schaben und eine weitere Minute rühren.
- Ca. 800 g Teig in eine bebutterte Form streichen.
- Bei 180° C 30-35 Minuten backen.

### Rezeptvariationen

- **Brownies mit Karamell und Pecannüssen** - 150 g gehackte Pecannüsse unter den Teig rühren. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Karamellglasur überziehen und mit gehackten Pecannüssen bestreuen.
- **Brownies mit Schokostücken** - 150 g gehackte Schokolade unter den Teig rühren.
- **Schwarzwaldbrownies** - den Teig mit Streussel aus 1000 g Cookie-Backmischung mit 50 g Butter bestreuen und mit einem Schwarzkirschbelag versehen.
- **Rocky Road-Brownies** - 150 g gehackte Wallnüsse unter den Teig rühren. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen und mit gehackten Wallnüssen und Marshmallowstücken dekorieren.



Brownies mit Karamell und Pecannüssen



Brownies mit Schokostücken



Schwarzwaldbrownies



Rocky Road brownies