Brownies mit Marshmallow-Topping

Ein Traum aus Zucker. So süß, es muss eine Sünde sein. Mein liebstes amerikanisches Dessert: Weiche Brownies mit Schokoladenstückchen und Marshmallow-Topping. Außen schaumige Zuckerwolken, innen half-baked Schokoteig. Wer hier nicht zugreift, verpasst ein wahres Meisterwerk.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Stück): 250 Gramm Butter | 100 Gramm brauner Zucker | 200 Gramm Zucker | 180 Gramm Mehl | 80 Gramm Kakao | 6 Eier | 2 Esslöffel Speisestärke | 1 EL Backpulver | 300 Gramm Zartbitterschokolade | 100 Gramm Marshmallows | Flambierbrenner



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Schokolade fein hacken 2. Eier und Butter vermengen. 3. Zucker, Mehl, Kakao Speisestärke und Backpulver hinzugeben. 4. Teig in eine Form (ca 30 cm x 15 cm) füllen. 5. Brownies circa 25-30 Minuten bei 180°C backen. 6. Brownies auskühlen lassen. 7. Ränder abschneiden und in zwölf Stücke schneiden. 8. Marshmallows auf den Brownies platzieren und nach Belieben mit einem Flambierbrenner zum Schmelzen bringen.

Dazu passt super: Schoko-Beeren-Sauce! Jetzt noch mehr Kuchen & Torten Rezepte oder alle amerikanischen Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 539 Kalorien | 30,1 Gramm Fett | 56,5 Gramm Kohlenhydrate | 9,2 Gramm Eiweiß