

Lemon Chocolate Brownies

Zutaten

125 g Weiche Butter

175 g Zucker

3 Eier

Abrieb 1 Zitrone

Saft 1 Zitrone

190 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Milkschokolade oder Osterhase

Butter und Zucker hell schlagen. Eier und Zitrone dazugeben. Das Mehl dazu sieben, Salz begeben.

In eine kleine Gratin oder Brownieform geben.

Ofen auf 175 g vorheizen. Schokolade schmelzen und löffelweise auf die Zitronenmasse geben. Mit einer Gabel nur leicht die Masse mischen.

Brownies ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte backen. Wenn nötig um 5 Min. verlängern.

Wer mag kann eine Glasur mit 100 g Puderzucker und etwas Zitronensaft machen. Diese auf den Brownies verteilen und trocknen lassen. Dann in 3 x 3 cm grosse Würfel schneiden.



Weintipp: Dazu passt gereifter Portwein, ein Moscatel de Douro oder ein Jahrgangs Marsala

Aus unserem Sortiment:

Taylor's Port 10 years

Burmester Port Colheita

Florio Marsala