

# Schokobrownies mit Miso

**Für eine rechteckige Backform 20 x 20 cm**

100g Schokolade 65% Kakaoanteil  
60g Schokolade 45% Kakaoanteil  
40g Schokolade 35% Kakaoanteil  
230g Süßrahmbutter  
1 EL Hatcho Miso  
1 EL Shiro Miso  
70g Weizenmehl  
120g Zucker  
100g Muscovadozucker  
1/2 TL Backpulver  
60g Kakaopulver  
3 Eier  
1 Eigelb

Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Form mit etwas Butter einfetten.

In einer Metallschüssel über dem Wasserbad die zerkleinerten Schokoladen mit der Butter und dem Miso schmelzen.

In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und dem Kakao vermischen. Nach und nach unter die geschmolzene Schokolade mischen.

Die Teigschüssel vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät die Eier und das Eigelb unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und 25 Minuten im Ofen backen.

Pur genießen oder lauwarm mit Vanilleeis oder Crème fraîche servieren.

*Quelle: Kochbuch „Miso“ Claudia Zaltenbach, Hädecke Verlag*

**Rezeptideen von**

