

Schokoladekuacha – mancherorts nennt man ihn auch Brownie. . .
aus **gsunden** „Lebensmittel“. . .

Zutaten und Zubereitung für di und die Schatzerl. . .

250 g **Faire Trade - Schokolade** mind. 70%

250 g **Butter** vom Bauern - nebenan derena Kua

- miteinander schmelzen

4 ST **Hühnerei** – vom **freilaufenden Huhn „Tiroolensis“** –
muss nit unbedingt Bio sein ☺

a **bisserl Salz**, Steinsalz – Himalaja oder a nit ☺

250 g *Zucker*

- miteinander schaumig rühren

2 volle EL **Mehl**, glatt – BIO vom Oberland (Tirol)

2 volle EL **Faire Trade - Kakaopulver**

- durch einen Sieb zu der Eimasse sieben und langsam unterheben.
- Die warme Schokolade-Buttermasse vorsichtig unter die Eimasse ziehen.
- In eine mit Backpapier ausgelegten viereckigen Backform oder auch einer Springform füllen.
- Im Backofen bei 170 °C ca. 25-30 Minuten backen (darf nit ganz durch sein!!) – beim Außernehmen vom Rohr darf die Oberfläche nit ganz fest sein (die Nadelprobe nicht bestehen, also. . .).
- 10 Minuten abkühlen lassen und portionieren.
- Mit Eis und Schokoladesauce ausfertigen.

Guten Appetit!

