**Zimt-Schoko-Brownies**

Für 1 Brownieform (ca. 22 x 28 cm)

**Zutaten:**

200 g Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)

200 g Butter

4 Eier (Größe M)

250 g Diamant Brauner Zucker

160 g Mehl

30 g echter Kakao (gesiebt)

2 TL Zimt

**Zubereitung:**

1. Schokolade hacken und mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Eier mit Diamant Brauner Zucker schaumig rühren. Schokomischung zufügen. Mehl, Kakao und Zimt mischen und unterrühren.
3. Teig in einer mit Backpapier belegten Brownieform verteilen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

**Nährwertangaben (pro Stück (insg. 16 Stücke):**

Joule: 1099 kJ – Kalorien: 263 kcal – Fett: 14 g – davon gesättigte Fettsäuren: 8,5 g

Kohlenhydrate: 32 g – davon Zucker: 22 g – Eiweiß: 5,0 g – Salz: 0,13 g