

Brownies

100 g	Butter (oder Margarine)	in einer Pfanne schmelzen
400 g	dunkle Schokolade	zerbröckeln, beifügen, unter Rühren nur schmelzen, leicht abkühlen
4	Eier	
200 g	Zucker	
2 TL	Vanillezucker	
2 Prisen	Salz	alles in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokolademasse zugeben, mischen
200 g	Baumnüsse , grob gehackt	
150 g	Mehl	beides begeben, in die gefettete und bemehlte Form füllen, glattstreichen
wenig	Kakaopulver oder Kuchenglasur oder einige Silberkügeli	zum Verzieren

Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Brownies müssen innen noch feucht sein. Nur leicht abkühlen, noch warm in der Form in Würfel schneiden, darin auskühlen, erst dann herausnehmen.

Verzieren:

Mit Kakaopulver bestäuben, oder nach Belieben mit Kuchenglasur überziehen, evtl. mit Silberkügeli verzieren.

Tipps

Brownies sind gut verpackt bis zu 1 Woche im Kühlschrank haltbar. Sie lassen sich problemlos 6–8 Wochen tiefkühlen. Zum Servieren nur leicht antauen, so schmecken sie hervorragend.

En Guete !