

BROWNIES

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 45 Min.

Für eine Springform von ca.
26 cm Ø, gefettet, kühl gestellt
Ergibt ca. 25 Stück

100g Butter

400g dunkle Schokolade,
grob gehackt

4 Eier

200g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

½ TL Backpulver

2 Prisen Salz

200g Baumnusskerne,
grob gehackt

150g Mehl

1. Butter und Schokolade unter Rühren in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen.
2. Eier und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse heller ist, Schokolade darunterrühren.
3. Nüsse und Mehl daruntermischen, Teig in der vorbereiteten Form verteilen.
4. **Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Brownies müssen innen noch leicht feucht sein. Nur etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Brownies noch warm in Würfel schneiden, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: gut eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Oder Brownies tiefkühlen, Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Zum Servieren Brownies antauen, so schmecken sie am besten.

Stück: 235 kcal, E 4g, Kh 22g, F 15g

