



Brownies

so saftig und schokoladig!

ERGIBT: CA. 20STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 20-25MIN.

ZUTATEN

100g Butter
400g Schokolade, dunkel
4 Eier
190g Zucker
2 Prisen Salz
150g Mehl
100g Mandeln, gemahlen
80g Baumnußkerne
1/2 TL Backpulver

Tipp:

Nach der vorgegebenen
Backzeit eine
Stäbchenprobe machen, die
Brownies müssen innen
noch feucht sein.

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen (ca. 22x22cm) auf ein Backpapier belegtes Blech.

2. Schritt

Schmelze die Butter in einem Topf und gib die gehackte Schokolade hinzu, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen.

3. Schritt

Eier, Zucker und Salz für ca. 5min. mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

Schokoladenmasse daruntermischen.

4. Schritt

Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und langsam zur Masse geben, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Anschliessend in der vorbereitete Form gleichmässig verteilen und für ca. 20min. backen.

5. Schritt

Herausnehmen, komplett abkühlen lassen. Formenrand entfernen, in 5x5cm grosse Würfel schneiden.

