

Brownies



FOOD STOCK

Blechgrösse: 20 x 28 cm
Dauer: ca. 20 min. + 20 min. Backzeit

Zutaten

- 50 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnüsse
- 75 g Mehl
- wenig Kakaopulver



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Butter und Schokolade schmelzen
3. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren
4. Schokoladenmasse in die Schüssel leeren und mitrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht
5. Walnüsse hacken
6. Zusammen mit dem Mehl in die Schüssel geben und weitermischen
7. In ein ca. 20 x 28 cm Blech füllen, glatt streichen
8. 15 - 20 min. in der Mitte des Ofens backen
9. Auskühlen lassen, mit Kakaopulver bestreuen und in die gewünschte Grösse schneiden