

BROWNIE



Zutaten:

- 75 Gramm Mehl
 - 75 Gramm Zartbitterschokolade
 - 75 Gramm weiche Butter
 - 2 Eier
 - 50 Gramm weißer Zucker
 - 50 Gramm brauner Zucker
 - 5 Gramm Vanillezucker
 - 15 Gramm Kakaopulver
 - Eine Messerspitze Salz
 - 35 Gramm Haselnüsse
 - Etwas Butter für die Form
 - Backform ca. 16 cm
-

Die Schürze umbinden, Ärmel hochkrempeln und schon beginnt der leckere Brownie-Backspaß!

Zubereitung:

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und Butter unterrühren. Die drei Zuckersorten, das Mehl und Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und anschließend nach und nach der Schokomasse unterheben. Haselnüsse fein hacken und der Masse hinzufügen. Die Backform gut einfetten und den Teig in die Form geben, glatt streichen und ab in den Ofen.

Im vorgeheizten Ofen die Brownies für circa 35 Minuten backen.

Bevor genascht wird, die Brownies noch etwas abkühlen lassen.

TIPP

Die Brownies mit Backpapier abdecken, wenn sie außen schon die perfekte Farbe haben, innen jedoch noch nicht durchgebacken sind.