AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	75 Min.	ganzjährig	England

BROWNIE



Rezept: Michaela Gertsch, Gränichen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Super Fudge Brownie heisst das Rezept von Michaela Gertsch. Also ran an die Arbeit, wenn die süsse Lust aufkommt. Es lohnt sich. (+1 Std. kühl stellen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Kochschokolade	300 g	Zucker
250 g	Butter	16 g	Vanillezucker
1 TL	Salz	100 g	Weissmehl
4	Ei, grosses	300 g	Baumnüsse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C vorheizen. Schokolade, Butter und Salz zusammen in einer Pfanne auf dem Herd langsam schmelzen. Eier mit dem Mixer schaumig schlagen, bis sie luftig und hellgelb sind. Zucker und Vanillezucker beifügen und gut mischen, bis die Masse cremig ist. Dann die Schokolade schmelzen und mit der Ei-Zuckercreme mischen.
2. Weissmehl darunterziehen, die grob gehackten Baumnüsse beifügen und alles mischen.
3. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech von 30x30 cm verteilen und auf mittlerer Rille im Backofen während 55 Min. backen.
4. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschliessend zudecken und für mind. 1 Std. im Kühlschrank kühlstellen. Erst jetzt können die Brownies in 2x2 cm grosse Würfel geschnitten werden.

TIPP: Die Brownies sollten gekühlt aufbewahrt und serviert werden.