



Brownies

von st-mac@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

40 Stück Kapselkaffee	= Anzahl Stücke (kein Kapselkaffee!)
125 g Butter	
500 g Kochschokolade	Kochtopf mit Wasser zum kochen bringen, hitze reduzieren. 1/10 der Kochschokolade in grobe Stücke schneiden. Glasschale darüber stellen, Butter schmelzen und Schokolade beifügen, gelegentlich Rühren.
5.0 Stück Eier	Eiweiss + Eigelb
250 g Zucker	
4.0 Stück Vanillezucker (8g)	Variante 2
1.0 Stück Vanilleschote	Vanillestange, ausgekratztes Mark
2.5 Prise Salz	alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Masse darunterrühren, mischen
250 g Baumnüsse	grob gehackt, begeben, unterrühren
200 g Halbweissmehl	begeben, unterrühren In die gefettete Form (oder Backblech) füllen, glattstreichen. 160° Umluft ca. 20-25' 180° Ober-/Unterhitze ca. 20-25'

160° Umluft | ca. 20-25'

180° Ober-/Unterhitze | ca. 20-25'

Brownies müssen innen noch feucht sein!

Noch warm in Würfel schneiden, erst dann auskühlen lassen.