

# Brownies mit Vanilleglace von Maribu

Mengen für 10 Personen

100 g Butter	
400 g Kochschokolade	mit Butter zusammen schmelzen
4.0 Stück Eier	
200 g Zucker	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	24 g
2.0 g Salz	g = Prise; alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Masse zugeben, mischen
200 g Baumnüsse	grob gehackt
150 g Halbweissmehl	beides beigeben, unterrühren, in die gefettete Form (oder Backblech) füllen, glattstreichen. ca. 20 min. bei 180 Grad backen
1.0 kg Glacé (Vanille)	

Brownies müssen innen noch feucht sein! Noch warm in Würfel schneiden, erst dann auskühlen lassen.