Brownies mit Vanilleglace von Maribu

Mengen für 30 Personen

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

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