

Brownies mit Vanilleglace von Maribu

Mengen für 35 Personen

350 g Butter	
1.4 kg Kochschokolade	mit Butter zusammen schmelzen
14 Stück Eier	
700 g Zucker	
10.5 Stück Vanillezucker (8g)	24 g
7.0 g Salz	g = Prise; alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Masse zugeben, mischen
700 g Baumnüsse	grob gehackt
525 g Halbweissmehl	beides beigeben, unterrühren, in die gefettete Form (oder Backblech) füllen, glattstreichen. ca. 20 min. bei 180 Grad backen
3.5 kg Glacé (Vanille)	

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