



Brownies mit Vanilleglace

von Maribu

Mengen für 50 Personen

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

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