

Zimtbrownies

190g Butter
3 Eier
40g Kakaopulver ungesüsst
225g Rohrohrzucker
130g Mehl
50g Haselnüsse gemahlen
2 Tl. Zimt
1 Prise Salz
Baumnüsse zum Garnieren

Zubereitung

Den Butter schmelzen. Die Eier und den Zucker aufschlagen bis die Masse hell ist. Den flüssigen Butter und das Kakaopulver, den Zimt und das Salz langsam begeben und gut mischen. Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl begeben gut verrühren. Auf ein Blech streichen und die Baumnüsse darüber verteilen.

Ca. 10 Min. bei 120°C backen, danach ca. 40- 50 min. bei 100°C weiterbacken.