



Brownies

Ergibt 1 schwarzes Blech

560 gr Butter
125 gr Kakaopulver
9 Eier
675 gr Zucker
400 gr Weissmehl
150 gr Haselnüsse gemahlen
Baumnüsse zur Garnitur

Butter in der Pfanne schmelzen
Eier und Zucker aufschlagen bis die Masse hell und cremig ist. Butter und Kakaopulver unter rühren langsam der Eimasse hinzufügen. Haselnüsse und Mehl begeben und gut vermengen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen, die Baumnüsse darauf verteilen und im Ofen bei 160 Grad ca.30-40 Minuten backen. Nadelprobe mit einem Zahnstocher, falls nichts kleben bleibt ist der Brownie fertig
Sofort auf ein Tuch stürzen und abkühlen lassen.

En Guete
wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam

