

Brownies Rezept aus Kanada von Judith

lecker, einfach, schnell 15'

225 g Kochschokolade

325 g Butter

6 Eier

675 g Zucker

325 g Mehl

1 EL Vanillezucker

150 g Pecannüsse gehackt

100 g Pinienkernen nicht gehackt

oder statt Pinenkernen Total 250 g Pecannüsse gehackt

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Schokolade & Butter im Wasserbad schmelzen
3. Eier und Zucker schaumig rühren
4. Mehl, Vanillezucker, Butter-Schokomasse beifügen
5. Nüsse der Masse begeben
6. Masse auf Backblech (20 x 40 cm) verteilen und 35 - 40 Minuten backen. Die Brownies sollten innen feucht bleiben

Eventuell dazu Glasur

Anita findet die Brownies ohne Glasur besser, Manu findet sie sehen schöner aus mit Glasur

25 g Kochschokolade

15 g Butter

1/2 dl Milch

300 g Puderzucker

Kochschokolade & Butter schmelzen mit Butter vermischen. Danach Puderzucker begeben. Glasur auf die ausgekühlten Brownies giessen