

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

Variante: statt Pinenkernen Total 250 g Pecannüsse gehackt

Die Nüsse können auch ganz weggelassen werden, wenn man die nicht mag. Ich selber finde es mit Nüssen viel feiner!

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 ca. 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 Milch vermischen. Danach Puderzucker begeben. Glasur auf die ausgekühlten Brownies giessen