

## **Conny`s Schoggi Brownies**

- 300gr. Dunkle Schokolade (Cailler Noir 64%)
- 200gr. Butter
- 4 Eier
- 200gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste (oder Mark von 1 Vanilleschote)
- 100gr. Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 150gr. Baumnüsse, grob gehackt

### Zubereitung:

- Schoggi grob hacken und mit der Butter schmelzen. Nicht zu heiss werden lassen. Wenn alles geschmolzen ist, etwas abkühlen lassen.
- Eier mit dem Zucker mit dem Mixer Cremig aufschlagen, Prise Salz und die Vanille dazugeben.
- Mehl und Kakao mischen, zusammen mit der Schokolade zu den aufgeschlagenen Eiern geben und kurz unterrühren. Nicht zu lange mischen , nur bis bis alles gerade so vermischt ist.
- Zuletzt die Nüsse unterheben, in die Form geben und ca.25min. in den Ofen, bei 190 Grad Ober-Unterhitze