

Brownies

Für Springform von 26cm Durchmesser, ergibt ca. 25 Stück

Teig (Grundrezept)

100 g Butter oder Margarine (für Bruno)
400 g dunkle Schokolade zerbröckelt

4 Eier
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Pris. Salz

200 g Baumnüsse, grob gehackt
150 g Mehl

1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade begeben , unter Rühren schmelzen, leicht abkühlen.

2 Eier und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Schokolademasse darunter rühren.

3 Nüsse und Mehl darunter mischen. Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen.

Backen

Ca. 45 Min. auf dem Gitter in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Brownies müssen innen noch leicht feucht sein. Nur leicht abkühlen. Formenrand entfernen, Brownies noch warm in Würfel schneiden. Auf dem Formenboden auskühlen.

TIPP leicht angetaut schmecken die Brownies am besten.

NOTIZEN

Whities

Für Springform von 26cm Durchmesser, ergibt ca. 25 Stück

Teig (Grundrezept)

100 g Butter oder Margarine (für Bruno)
400 g weisse Schokolade zerbröckelt
1 dl Kaffeerahm

4 Eier
150 g Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Pris. Salz

150 g geschälte Mandeln, grob gehackt
100 g Pistazien, grob gehackt
200 g Mehl

1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade mit dem Rahm begeben , unter Rühren schmelzen, leicht abkühlen.

2 Eier und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Schokolademasse darunter rühren.

3 Mandeln, Pistazien und Mehl darunter mischen. Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen.

Backen

Siehe „Brownies“

Verzierung

2 Beutel weisse Kuchenglasur (je ca. 125 g), geschmolzen
50 g Pistazien, fein gehackt

Mandeln, Pistazien Whities mit Kuchenglasur überziehen, Pistazien sofort darüber streuen.

NOTIZEN