

Brownie

Zutaten:

- 200 g Schokolade
- 120 g Butter
- 100 g Mehl
- 40 g Nüsse
- $\frac{1}{2}$ Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- Prise Salz

Zubereitung:

Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Wasser nicht zu heiß werden lassen!

Nach dem Schmelzen die Schokolade-Butter Mischung zu Seite stellen und auskühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

In der Zwischenzeit Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mixen. Abgekühlte Schoko-Butter-Mischung langsam unter ständigem Mixen hinzufügen. Danach Mehl, Nüsse und Backpulver beimengen und nochmal kurz mixen.

Den Teig nun auf ein Backblech streichen und für 20 bis 30 Minuten im Ofen backen.