

Brownies

🕒 10 - 15 min

🧠 Einfach

Das brauchst du:

- 50g Butter geschmolzen
- 200g dunkle Schokolade
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100g Baumnuskerne
- 75g Mehl



So geht's:

1. Heize den Ofen auf 180°C vor
2. Die Schokolade fein hacken und zur geschmolzenen Butter dazugeben. Über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen.
3. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Zur geschmolzenen Schokolade dazugeben und mischen.
4. Baumnuskerne grob hacken, mit dem Mehl vermischen und zur Masse begeben. Umrühren.
5. Teig in die Form füllen und glattstreichen.
6. Ca. 20 Min in der Ofenmitte backen. Die Brownies sollen nach Ende der Backzeit innen noch feucht sein.
7. Brownies noch in der Form in Würfel schneiden, auskühlen lassen.
8. Je nach Geschmack mit Puderzucker oder Schokoladenglasur verzieren.

Schick uns ein Bild von deinen Brownies an info@jubla-wuerenlingen.ch oder an unsere Instagram-Seite [@jublawuerenlingen](https://www.instagram.com/jublawuerenlingen).

