

Brownies

Zutaten:

170 g	Butter
250 g	Zartbitterschokolade
1 P.	Vanillezucker
125 g	brauner Zucker
100 g	weißer Zucker
3	Eier
60 g	Mehl
40 g	Kakao
Prise	Salz
½ TL	Natron
50 g	Nüsse

Experimentiervorschrift:

Butter, grob gehackte Schokolade und Zucker im Wasserbad unter Rühren schmelzen (Milchtopf geht gut). Die Masse abkühlen lassen und die Eier darunter geben.

Mehl, Kakao, Salz und Natron vermischen und unter die Schokoladenmasse mischen, kleingehackte Nüsse dazu geben.

Eigentlich soll man eine 23x23 cm große Backform verwenden, ich habe meine Springform genutzt, diese mit Backpapier versehen und dann die Teigmasse darauf gegeben.

Nach 20-30 min. sind die Brownies fertig. Sie sind innen noch etwas feucht und klebrig, das soll richtig sein, diesen Punkt findet man aber sehr schwer.