

Schoko-Nuss-Brownies



Zutaten:

300 g Butter
6 Eier
270 g Rohrzucker
1 Päckchen. Vanillezucker (8g)
150 g Bitterschokolade
120 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Walnüsse

Butter, Eier, Rohr- und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Teig verrühren.

Anschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit den klein gehackten Walnüssen vermischen.

Danach auf ein tiefes eingefettetes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca.30-35 Min. backen.

Gutes Gelingen!

