

## Marroni-Brownies

### Zutaten für 24 cm Springform (quadratisch)

250	g	Butter, zimmerwarm	
4		Eier, zimmerwarm	
1	TL	Vanillepaste	
350	g	Zucker	Alle Zutaten zu einer hellen Masse schlagen.
220	g	Marroni-Püree	
200	g	Schokolade, dunkel	Über dem Wasserbad schmelzen. Marronipüree und Schokolade unter die Buttermasse arbeiten.
250	g	Mehl	Unterheben.
200	g	Marroni, geschält, frisch oder TK <sup>1</sup>	Marroni grob hacken und unter den Teig ziehen.  Backform mit Backpapier auslegen und den Teig darin glatt streichen.  Brownies in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Der Teig muss innen noch feucht sein.  Brownies in der Form etwa 15 Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Gitter ziehen und ganz auskühlen lassen.  In beliebig grosse Würfel schneiden.



CBB, Okt./2007

<sup>1</sup> Alternativ können auch Bruchstücke von Marron glacés verwendet werden, erhältlich z.B. bei [Giglia](#) in Lugano