

Brownies

Zutaten für 24x24cm Form (36 Stück)

260	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
4		Eier	Zucker und Eier schaumig schlagen.
100	g	Zartbitter-Kuvertüre	
100	g	Vollmilch-Kuvertüre	
200	g	Butter	Butter und Kuvertüre in einer Pfanne schmelzen. Etwas abkühlen lassen und unter die Eimasse ziehen.
130	g	Mehl	
1	EL	Kakaopulver	
50	g	Mandeln, geschält, gemahlen	Mehl bis Mandeln gut vermischen und unter die Teigmasse heben.
50	g	Pinienkerne	Unter den Teig heben.
		Butter	Backform mit Backpapier belegen, Boden und die Seitenwände mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen.
			Die Brownies im vorgeheizten Ofen bei 180°C in der unteren Hälfte 30-35 Minuten backen.
			Probe mit dem Stäbchen.
			Brownies auskühlen lassen, stürzen und in 4x4cm Würfel schneiden.
			Brownies mit Kakao-/Schokoladenpulver oder Puderzucker bestäuben, mit Kuchenglasur überziehen oder einfach "nature" geniessen.

