

Brownies

<p><u>Zutaten:</u> 100 g Schokolade 100 g Butter 4 Stk. Eier 100 g Staubzucker 100 g Walnüsse 1 Päckchen Vanillezucker 100 g Mehl 1 TL Backpulver</p>	<p><u>Zubereitung:</u> Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen und Nüsse grob hacken. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und Backrahmen (20 cm x 30 cm = halbes Blech) auf ein Blech mit Backpapier stellen. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen. Eier trennen, Schnee schlagen. Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mit dem Mixer geschmolzene Schokolade + Butter einrühren. Danach abwechseln mit einer Teigspachtel Mehl und Schnee unterheben. Masse in den Rahmen füllen und ca. 20 min backen.</p>
<p><u>Schokoglasur:</u> 60 g Schokolade 1/16 l Schlagobers</p> <p>Kakaopulver zum Bestreuen</p>	<p>Schlagobers und Schokolade erwärmen und gut verrühren. Brownies damit glasieren und mit Kakaopulver bestreuen.</p> <p><u>Tipps:</u> Schmecken lauwarm mit Vanilleeis super! Können auch sehr gut eingefroren werden.</p>



Praxistipp von Dipl. Päd. Elisabeth Glauninger BEd