|  |  |
| --- | --- |
| Gerichtebezeichnung | Brownies |

# Menge / Zutaten

20 g Butter

80 g Vanille Couverture

40 g Vollei

40 g Zucker

40 g Baumnüsse

30 g Mehl

Staubzucker

# Vorbereitung

-Baumnüsse grob hacken

# Zubereitung

-Butter und Couverture schmelzen

-Vollei mit Zucker schaumig schlagen

-Das Butter, Couverture Gemisch dazugeben

-Die Baumnüsse darunter rühren

-Das Mehl ein melieren

-15 Minuten bei 180°C backen

-Auskühlen lassen, schneiden und mit Staubzucker bestreuen

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Essen, Container, Tablett, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Mise en Place komplett fertig machen vor dem Backen |
|  | * Butter und Schokolade zusammen schmelzen |
|  | * Das Butter- Schoggi Gemisch unter die geschlagene Eimasse heben |
| Ein Bild, das Kuchen, drinnen, Essen, Tasse enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | * Das Mehl und die Baumnüsse vorsichtig darunet melieren |
|  | * Nach Belieben ausgarnieren |