

Brownies – die Besten



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Melanie Sch.

Melanie: Als mein Ex-Mann mich 2006 nach 14 Jahren in den Wind geschossen hat, hat er mich danach noch genau 2x angerufen. Ein Anruf galt dem Rezept für diese Brownies. Natürlich hab ich ihm das Rezept NICHT gegeben ☹ ☹.

Also ihr lieben Blogleser, bitte auf dieses Rezept besonders gut aufpassen und nicht rausgeben. So können wir sicherstellen, dass es nicht in falsche Hände gelangt ☹

ca 16 Stück

Form: 20x20cm Brownie-Form

(der Teig sollte ca 2cm hoch sein)

Zutaten:

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

in Kessel geben und mischen (z.B. mit K-Haken oder Flexielement)

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

zugeben und gut verrühren, auch hier eignet sich der K-Haken oder das Flexielement

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

– nur noch kurz unterrühren

Ofen auf 175Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und Brownies ca 30 bis max 40Min Backen.

Man erkennt an der Kruste (am Besten am Rand) ob sie gut sind. nicht zu lang backen, dann sind sie innen nicht mehr so schön chewy.

Komplett abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Bei mir werden es ca 16 Stücke.