

Rezept des Monats

Oktober

Schoko-Nuss-Brownies

- 300 g Margarine
- 270 g Rohrzucker
- 6 Eier
- 1 Pak. Vanillezucker



- 150 g Bitterschokolade
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Walnüsse oder andere Nüsse, z.B. Cashew



Butter, Eier, Rohr- und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Teig verrühren.

Anschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit den klein gehackten Walnüssen vermischen.

Tiefes Blech einfetten und mehlieren, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 25 Min. backen.

In Rauten schneiden und eventuell nach Geschmack mit Schokoglasur verzieren.

Guten Appetit!