

Brownies / Schokoladenplätzchen



Zutaten:

(für eine rechteckige Backform von ungefähr 24x24cm)
(ergibt 16 grosse Stücke)



240g Kochbutter



350g Kochschokolade



350g Zucker



4 Eier



Prise Salz



1 Päckchen Vanillezucker



240 g Mehl



300g Mandelblättchen
(oder andere Nüsse)

Brownies / Schokoladenplätzchen



Zubereitung



1. Lege all deine Zutaten bereit.



2. Die Butter in einem Topf (auf kleinem Feuer!) vorsichtig schmelzen



3. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in den Topf geben



4. Schmelzen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen



5. Zucker zugeben und die Masse verrühren

Brownies / Schokoladenplätzchen



6. Eier, Salz und Vanillezucker zugeben und verrühren



7. Mehl unter die Masse heben und die Nüsse unterfügen



8. Eine ungefähr 24x24cm grosse Backform mit Backpapier auslegen



9. Die Masse in die Form geben



10. Glattstreichen

Brownies / Schokoladenplätzchen



11. Ungefähr für 25Min. auf der mittleren Schiene des Backofens (200Grad) backen



12. Sind sie genug gebacken? Kontrolliere mit einem Stäbchen, indem du in den Teig stichst. Der Teig darf noch ein bisschen daran kleben.



13. Schneide Vierecke und lasse sie abkühlen.



Die Brownies schmecken frisch wunderbar.



Verschlossen in einer Büchse sind sie auch noch nach 3 Tagen sehr fein.