

# BROWNIES

## Zutaten für 1 Blech:

- 250 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Kochschokolade
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl glatt
- 1 TL Backpulver
- Nüsse zum Bestreuen



## Zubereitung:

1. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren.
2. Schokolade schmelzen.
3. Eier nach und nach in die Butter-Zuckermischung rühren.
4. Schokolade und Milch einrühren.
5. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben.
6. Browniemasse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen.
7. Gehackte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse,...) auf die Masse streuen.
8. Im 150 °C heißen Backrohr ca. 15 Minuten backen.
9. Brownies aus dem Backrohr nehmen und kurz überkühlen lassen.
10. Gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.