

## **Rezept Brownies**

120 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
175 g Bitterschokolade	beigeben, schmelzen, vom Feuer nehmen, auskühlen lassen
220 g Zucker	beigeben, mischen
2 Eier	
1 Prise Salz	
1/2 Päckchen Vanillezucker	beigeben, alles kurz zusammen verrühren
120 g Mehl	
150 g Baumnüsse, grob gehackt	beigeben

**Formen:** Masse in die gut eingefettete Carré-Form (23 x 23 cm) füllen, glatt streichen.

**Backen:** 25 – 40 Minuten bei guter Mittelhitze (200 – 220 Grad) auf der zweituntersten Rille des Ofens. Noch heiss in die gewünschte Würfelgrösse schneiden.

Tip: Ganz frisch gegessen, wie es die Amerikaner tun, schmecken die Brownies wie Schokoladecake. Sie sollten innen noch feucht sein. Bei längerer Lagerung werden sie etwas trockener und härter, jedoch nicht schlechter.

(Rezept nach Betti Bossi, leicht variiert nach Anna-Lisa Kälin)

MSA Architekten wünschen „Än Guete“!

5. März 2015