



BROWNIES HAUSGEMACHT

ZUTATEN FÜR 1 AUFLAUFFORM CA. 25X20 CM

- 75 g Mehl
- 3 Eier
- 250 g Zartbitter Kuvertüre
- 200 g Butter
- 125 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 50 g Kakao
- 20 g gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Für den Teig:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Butter und Zartbitter-Schokolade schmelzen und unter die Eiermasse geben.
3. Mehl und Kakao mischen, sieben und unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Auflaufform geben und bei ca. 170° (Heißluft) 20-25 Min. im Ofen backen.

Für die Schokoglasur:

5. Vollmilchkuvertüre schmelzen und mit Rapsöl vermischen.
6. Kuchen auskühlen lassen und mit der Glasur überziehen.
7. gehackte Pistazien als Garnitur darüberstreuen.