

# Brownies Rezept aus Kanada von Judith

*lecker, einfach, schnell 15'*

225 g Kochschokolade

325 g Butter

6 Eier

675 g Zucker

325 g Mehl

1 EL Vanillezucker

150 g Pecannüsse gehackt

100 g Pinienkernen nicht gehackt

Variante: statt Pinenkernen Total 250 g Pecannüsse gehackt

*Die Nüsse können auch ganz weggelassen werden, wenn man die nicht mag. Ich selber finde es mit Nüssen viel feiner!*

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Schokolade & Butter im Wasserbad schmelzen
3. Eier und Zucker schaumig rühren
4. Mehl, Vanillezucker, Butter-Schokomasse beifügen
5. Nüsse der Masse begeben
6. Masse auf Backblech (20 x 40 cm) verteilen und ca. 40 Minuten backen. Die Brownies sollten innen feucht bleiben

## Eventuell dazu Glasur

*Anita findet die Brownies ohne Glasur besser, Manu findet sie sehen schöner aus mit Glasur*

25 g Kochschokolade

15 g Butter

1/2 dl Milch

300 g Puderzucker

Kochschokolade & Butter schmelzen, mit Milch vermischen. Danach Puderzucker begeben. Glasur auf die ausgekühlten Brownies giessen