

# DIE BESTEN BROWNIES DER WELT

Ich backe Brownies nach diesem Rezept seit Jahren regelmässig ...  
die Gäste lieben sie.

Vergessen Sie Backmischungen und bereiten Sie die köstlichen Brownies  
mit echter Schokolade selbst zu - es lohnt sich!

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

BACKZEIT 30 Minuten

für eine quadratische Backform von ca. 23 x 23 cm

ICH BENUTZE DIESE FORM

<https://www.bettybossi.ch/de/shop/produkt/brownies-form-faltbar-25512/>

## ZUTATEN

240 g Zartbitterschokolade  
180 g Butter  
4 Eier verquilt  
450 g Zucker  
180 g Mehl  
120 g Cashewkerne oder andere Nüsse, gehackt

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Backform buttern.

Schokolade und Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen,  
glattrühren und etwas auskühlen.

Dann zuerst die verquiltten Eier, dann Zucker darunterrühren.

Mehl und die Nüsse darunterrühren und den Teig in die Form füllen.

Etwa 30 Minuten backen, die Oberfläche hat eine Kruste gebildet,  
dass Innere soll jedoch noch feucht sein.

Den Kuchen abkühlen und aus der Form nehmen,  
in Quadrate schneiden.

## BROWNIES KÖNNEN AUCH ALS DESSERT SERVIERT WERDEN

Statt in Rechtecke zu schneiden, runde Plätzchen ausstechen,  
eine Kugel Vanilleeis darauf geben und mit  
Schokoladensauce übergiessen.