

FEINSCHMECKEREI

MUM'S BROWNIES

EIN LIEBLINGSREZEPT VON [SARYGROSS.COM](https://www.sarygross.com)

„WER NICHT GENIESST, IST UNGENIESSBAR“.

ZUTATEN:

250 g Butter
360 g Blockschokolade (zartbitter)
4 EL Wasser
250 g Zucker
1 PK Vanillezucker
250g Mehl
4 Eier
120g gemahlene Haselnüsse

SO GEHT´S:

1. In einem großen Kochtopf die Butter, das Wasser und die Blockschokolade auf niedriger Temperatur verrühren.
2. Zucker und Vanillezucker einrühren
3. Ofen ausschalten und den Kochtopf von der Platte ziehen, abkühlen lassen
4. Mehl langsam reinsieben und verrühren
5. Eier dazugeben
6. Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.
7. Ein Backblech (normale Größe) gut mit Butter einfetten (besonders am Rand) und den Teig darauf gleichzeitig verstreichen.
8. Bei 170 Grad genau 30 Minuten backen
9. Den Ofen öffnen und sofort den Zuckerguss (1/2 Zitrone und gefühlt eine Tonne Puderzucker -> siehe Anleitung auf Youtube) mit einem Pinsel auf dem warmen Teig verstreichen. Ihr müsst damit nicht sparen.
Achtung! Wenn ihr bei der Mitte angekommen seid, schneidet den bepinselten Teil sofort in kleine Stückchen, so bricht der Zuckerguss nicht. Dann macht Ihr den anderen Teil.
10. Im Anschluss einfach die Brownies abkühlen lassen und kühl und geschlossen lagern.

Wie auch bei Lasagne, schmecken die Brownies am nächsten Tag noch besser!

Bon Appétit - xoxo, eure sary
