

Nuss Brownies

Die Backmischung enthält:

180 g helles Dinkelmehl

1 TL Weinsteinbackpulver

150 g Rohrzucker

50 g Rohkakao

1 Prise Salz

80 g Nüsse ganz (zb. Walnüsse)

50 g Schokotropfen

Noch frisch dazugeben

200 g Butter + 4 Eier

Die Backmischung in eine Schüssel geben.

Die Butter schmelzen und untermischen.

Die 4 Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Brownies in einer Backform (ca. 20 x 30) bei 180 °C Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen

Nuss Brownies

Die Backmischung enthält:

180 g helles Dinkelmehl

1 TL Weinsteinbackpulver

150 g Rohrzucker

50 g Rohkakao

1 Prise Salz

80 g Nüsse ganz (zb. Walnüsse)

50 g Schokotropfen

Noch frisch dazugeben

200 g Butter + 4 Eier

Die Backmischung in eine Schüssel geben.

Die Butter schmelzen und untermischen.

Die 4 Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Brownies in einer Backform (ca. 20 x 30) bei 180 °C Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen