USA

# Brownies

*von Sabrina* MITTEL

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 20 min | 25 min | 239 kcal | 60 |

## Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 240 g | Butter |
| 360 g | Zartbitterschokolade |
| 600 g | Vollmilchschokolade |
| 9.6 St. | Ei |
| 480 g | Zucker |
| 2.4 St. | Vanillezucker |
| 2.4 TL | Backpulver |
| 4.8 Prise | Salz |
| 480 g | Pekannüsse |
| 360 g | Mehl |

## Anleitung

1. Butter und Schokolade unter Rühren in einer Pfanne schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.
4. Nüsse und Mehl daruntermischen. Teig in eine Form füllen und ca. 25 Minuten bei 180° C im vorgeheizten Ofen backen.