

# Hannelores Brownies

Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	1 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Salz	½ Teelöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (glatt)	175 g
Vanille Extrakt / Vanilleextrakt	1 Teelöffel
Schokolade	200 ml
Speiseöl / Öl	170 ml

## Zubereitung:

Das Rezept ist von meiner Oma. Es ist eine Amerikanische Speise. Es ist ganz einfach zu machen.

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und lassen sie die Masse kurz abkühlen. In einer anderen Schüssel vermischen sie die Eier mit Öl, Wasser, Mehl, und Zucker. Danach vermischen sie die Masse mit der Schokolade bis alles gut gemischt ist.

Das Backen Dauert 45 Minuten bei 160C

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2091-Hannelores-Brownies.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)