

Die Besten Brownies

Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Backpulver | ¼ Teelöffel |
| Hershey's Cocoa | 1/3 Tasse(n) / Glas |
| Staubzucker / Puderzucker | 1 Tasse(n) / Glas |
| Butter | ½ Tasse(n) / Glas |
| Weizenmehl (glatt) | ½ Tasse(n) / Glas |
| Feinkristallzucker | 1 Tasse(n) / Glas |
| Rohe Hühnereier - groß | 2 Stk. |
| Salz | ¼ Teelöffel |
| Bienenhonig | 1 Esslöffel |
| Vollmilch | 1.5 Esslöffel |
| Vanille Extrakt / Vanilleextrakt | 1.5 Teelöffel |
| Nüsse | ½ Tasse(n) / Glas |
| Margarine / Thea | 3 Esslöffel |
| Kakaopulver | 3 Esslöffel |

Zubereitung:

Ich habe Brownies immer geliebt. Aber dieses Rezept ist etwas besonderes. Sie sind die perfekte Wahl fuer eine Geburtstagsparty und machen jeden gluecklich.

- 1.) Waermen Sie den Ofen auf 175 Grad Celsius vor. Schmieren Sie die 23X23 cm grosse Backform ein.
- 2.) Verruehren Sie 1/2 Tasse Butter, den Zucker, und 1 Teeloeffel Vanille in eine Schuessel. Geben Sie Eier dazu; schlagen Sie den Teig gut mit dem Loeffel. Verruehren Sie Mehl, 1/3 Tasse Hershey's Cocoa, Backpulver und Salz. Geben Sie allmaehlich die Eimischung dazu. Schlagen Sie den Teig bis er gut vermischt ist. Ruehren Sie die Nuessen (gehackt) ein, falls gewuenscht. Streichen Sie den Teig gleichmaessig in die vorbereitete Backform.
- 3.) Backen Sie den Teig 20-25 Minuten oder bis sich die Brownies von den Seiten der Backform zu loesen beginnen. Kuelhen Sie die Brownies vollstaendig in der Pfanne auf eine Kuchengitter. Bereiten Sie den Cremigen Brownies Zuckerguess zu, sttreichen Sie den Zuckerguess ueber die Brownies. Schneiden Sie die Brownies in Vierecke. Ungefuehr 16 Brownies.

Cremiger Brownie Zuckerguess:

Schlagen Sie die Reste der Zutaten zusammen: Butter, Cocoa, Honig, und Vanille in einer kleinen Schuessel bis es verblendet ist. Geben Sie Puderzucker und Milch dazu; Schlagen Sie es bis es eine Streich faehige Konsistenz hat. Ungefuehr 1 Tasse Zuckerguess.

Gutes Gelingen wuenscht

