Brownies mit Vanilleglace von Maribu

Mengen für 34 Personen

340 g Butter	
1.36 kg Kochschokolade	mit Butter zusammen schmelzen
13.6 Stück Eier	
680 g Zucker	
10.2 Stück Vanillezucker (8g)	24 g
6.8 g Salz	g = Prise; alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Masse zugeben, mischen
680 g Baumnüsse	grob gehackt
510 g Halbweissmehl	beides beigeben, unterrühren, in die gefettete Form (oder Backblech) füllen, glattstreichen. ca. 20 min. bei 180 Grad backen
3.4 kg Glacé (Vanille)	

Brownies müssen innen noch feucht sein! Noch warm in Würfel schneiden, erst dann auskühlen lassen.