

# Brownies mit Vanilleglace von Maribu

Mengen für 37 Personen

370 g Butter	
1.48 kg Kochschokolade	mit Butter zusammen schmelzen
14.8 Stück Eier	
740 g Zucker	
11.1 Stück Vanillezucker (8g)	24 g
7.4 g Salz	g = Prise; alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokoladen-Butter-Masse zugeben, mischen
740 g Baumnüsse	grob gehackt
555 g Halbweissmehl	beides beigeben, unterrühren, in die gefettete Form (oder Backblech) füllen, glattstreichen. ca. 20 min. bei 180 Grad backen
3.7 kg Glacé (Vanille)	

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