

Brownies mit Vanilleglace

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Gratinform

4.0 Stück Eier	
300 g Zucker	Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig rühren
180 kg Margarine	
300 g Kochschokolade	Schokolade mit Butter zusammen schmelzen, kurz auskühlen lassen und zur Zuckermasse rühren
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	24 g
2.0 TL Backpulver	
200 g Halbweissmehl	
100 g Haselnüsse	
100 g Baumnüsse	grob gehackt
2.0 g Salz	g = Prise; salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver begeben, dann Nüsse druntermischen. Form einfetten, Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40min backen
1.0 kg Vanilleglace	

Brownies müssen innen noch feucht sein! Noch warm in Würfel schneiden, erst dann auskühlen lassen. Menge für eine Gratinform von ca. 25x30x4.5cm