Brownies



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Iza Georgii aus Brasilien zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ca. 60 Stück:

Zutaten:

- 125 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 2 Esslöffel Kakao
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Butter oder Margarine mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren.
2. Kakao mit Weizenmehl mischen, sieben, nach und nach unterrühren.
3. Sonnenblumenkerne grob hacken, unter den Teig mischen.
4. Aus Alufolie einen Falz von der Länge einer

Backblechschmalseite knicken, in 12
cm Abstand von der
Blechseite auf das Blech legen den Teig auf das gefettete Backblech streichen.
Sofort in den vorgeheizten
Backofen bei 175 – 200°C schieben und etwa 15 – 20 Minuten backen.

5. Das Gebäck noch heiß vorsichtig in 4 Längsstreifen schneiden, dann je in 15
Stücke schneiden und erkalten
lassen. Brownies in einer Blechdose aufbewahren

Tipp:

Brownies mit dunkler Kuvertüre bestreichen und mit gerösteten Sonnenblumenkernen
bestreuen.