

Brownies Boston - Style

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Kakao-Pulver
1		Halber Teelöffel Salz
125	Gramm	Haselnüsse (am besten im Ofen vorrösten und Danach zerhacken)
125	Gramm	Schokolade (gut geeignet Schokolade mit hohem Kakao-Anteil, Schokolade grob gehackt Verwenden)
75	Gramm	Mini-Marshmallows
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanille-Zucker
4		Eier verschlagen
250	Gramm	Butter
250	Gramm	(brauner) Zucker

Anleitung:

Am besten nehmt ihr ein großes Backblech (z.B. 30 x 20 x 5 cm), fettet es ein und legt das Blech mit Backpapier aus. Danach Butter + Zucker + Vanille-Zucker zusammen schaumig schlagen. Nach und nach Eier hineinrühren. Nun wird auf den Teig Mehl, Backpulver, Salz und Kakao gesiebt und verrührt. Danach die (vorher im Backofen gerösteten) Haselnüsse, Schokolade und die Mini-Marshmallows in die Masse eingerührt. Im Anschluß den Teig in die Bleche füllen und das ganze im vorgeheizten Ofen 35 Minuten bei 180 Grad backen.

Das Blech gut auskühlen lassen, dann in kleine Stücke schneiden und servieren.