

Chocolate Syrup Brownies (Schokoladen-Sirup-Brownies)

Kategorien: Brownies Blech, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Tasse	Butter weich
1	Tasse	Zucker
4		Eier
210	Gramm	Sirup mit Schokoladen-Ge- Schmack
180	Gramm	Mehl gesiebt
1	Tasse	Walnuesse gehackt Zuckerglasur

FUER DIE GLASUR

90	Gramm	Zucker
3	Essl.	Milch
3	Essl.	Butter
1/2	Tasse	Zartbitter Schokolade- Splitter

Anleitung:

Die brownies: Butter und Zucker cremig rühren; Ei dazuschlagen. Sirup Und Mehl in die Masse rühren; Nuesse hineingeben. Die Teigmasse in eine Form von ca. 32x22cm Groesse geben und bei 170°C ca. 30-35 Min. backen. Auskuehlen lassen und noch lauwarm mit Zuckerglasur Ueberziehen. Wenn der Kuchen ganz ausgekuehlt ist, wird er in Riegle Geschnitten. Man sollte etwa 30 Riegel erhalten. Die Glasur: Puderzucker, Milch und Butter zum Kochen bringen. Vom Feuer Nehmen und die Schokoladenstueckchen einruehren. So lange ruehren, bis Ise geschmolzen sind. Die Glasur ist recht duennfluessig.