

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2013»

### Jolandas Brownies

#### Zusatz-Rezept von Sylvia Stgier

#### Brownies

- 250 g weiche Butter
- 280 g Zucker
- 140 g dunkle Schokolade
- 26 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- 4 Eier
- 120 g Baumnüsse grob gehackt
- 110 g Mehl
- 20 g Maizena

Für die Glasur:

- 350 g Rahm
- 250 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 45 g Butter

#### *Zubereitung Brownies*

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Ein Backblech von ca. 30 x 30 cm mit Backtrennpapier auslegen.

Die Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und mit dem Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier vorsichtig unter die Masse geben und gut vermischen. Zum Schluss Mehl, Nüsse und Maizena unter die Masse heben.

In das vorbereitete Backblech geben und für ca. 35 Minuten backen.

Für die Glasur den Rahm aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen. Kurz ziehen lassen und vorsichtig vermischen. Zum Schluss die Butter darunterühren. Eine dünne Schicht der Glasur über die ausgekühlten Brownies geben und Glasur anziehen lassen. Danach in Stücke portionieren und servieren.