

# Brownies

Rezept von Herta Gruber

## Brownies

5 Eier  
100 g Staubzucker  
100 g brauner Zucker  
200 g Bitter-Kuvertüre  
100 g Mehl  
150 g Walnüsse  
120 ml KRONENÖL SPEZIAL  
mit feinem Buttergeschmack

## Glasur

150 g Bitter-Kuvertüre  
30 ml KRONENÖL SPEZIAL  
mit feinem Buttergeschmack  
50 g weiße Kuvertüre  
50 g Marillenmarmelade

## Zubereitung

Backrohr auf 150 ° vorheizen  
Mehl sieben, Walnüsse grob hacken und mit dem Mehl vermischen.  
Bitter-Kuvertüre fein hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen.  
Eier, Staubzucker und braunen Zucker gut schaumig schlagen (mind. 10 Minuten)  
Öl langsam einlaufen lassen, Mehlmischung unterheben  
Die Masse auf das Backblech gießen, mit einer Teigkarte glatt streichen und im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen – auskühlen lassen!  
Für die Glasur Bitter-Kuvertüre fein hacken und mit dem Öl im Wasserbad langsam schmelzen.  
Weiße Kuvertüre ebenfalls fein hacken und im Wasserbad langsam schmelzen.  
Marillenmarmelade verrühren und die Brownies dünn bestreichen.  
Die aufgelöste Bitterschokolade dünn darüber streichen, weiße Kuvertüre in ein Backpapierstanitzelr füllen, gitterartig über die Bitterglasur dressieren und 2 Stunden kalt stellen.

**GUTES GELINGEN!**