

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.
Bitte-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 Backpapierstanitzerl füllen, gitterartig über die Bitterglasur dressieren und 2 Stunden kalt stellen.

GUTES GELINGEN!