



8. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Brownies

Zutaten:

300 g Zartbitterschokolade
160 g Butter
4 Eier
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
100 g Speisestärke
200 grob gehackte Mandeln
2-4 EL lauwarme Milch
Backpapier für das Backblech

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Schokolade in Stücke brechen.
Die Butter schmelzen, Schokolade dazugeben
und bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.
Gehackte Mandeln in einer Pfanne kurz knusprig anbraten.
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Geschmolzene Schokoladencreme einrühren.
Das Mehl mit der Speisestärke mischen und unter die Schokoladencreme rühren.
Gehackte Mandeln hinzufügen.
Anschließend den Schokoladenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
Etwa 12-15 Min. backen.
Herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Rechtecke schneiden.
Mit Puderzucker oder Schokoladenglasur verzieren.

Pauline Knebel, Grundschule am Burgfeld, Bad Berleburg