



# Brownies

## Zutaten für 30 Brownies:

- 300 g dunkle Schokolade, Kakaoanteil 70 %, Fairtrade
- 250 g Butter
- 4 Freilandeier
- 250 g Vollrohrzucker
- 1 TL Vanillepulver
- 2 Prisen Meersalz
- 300 g Paranüsse, grob gehackt, Fairtrade
- 250 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
  
- 4 EL Kakaopulver zum Bestäuben

## Zubereitung:

1. Butter in kleiner Pfanne schmelzen
2. Schokolade grob hacken, zur Butter geben und schmelzen
3. Backofen auf 180°C vorheizen
4. Backblech mit Backpapier auskleiden
5. mit Mixer Eier, Zucker, Vanillepulver und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen, abgekühlte Butter-Schoko-Masse unterrühren
6. Zuerst Paranüsse, dann Mehl und Backpulver unterrühren
7. Teig auf das Blech streichen und ca. 30 Min. backen
8. Noch warmen Kuchen in Würfel schneiden und mit Kakaopulver bestreuen

Wie viel Zeit brauche ich? 🕒 🕒

Schwierigkeit: 🍴 🍴