

Matts ,Australian Brownies‘

Brownies mit Schokolade und Nüssen

Zutaten in Backmischung enthalten:

150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
30 g Kakao
140 g brauner Zucker
1 PK Vanillezucker
30 g gehackte Nüsse
150 g Raspelschokolade

Bitte noch hinzufügen:

150 g Sanella
2 Eier
4 EL Milch

Zubereitung:

Die Sanella erwärmen bis sie flüssig ist und mit den Eiern verquirlen. Dann die Backmischung in eine Schüssel geben und die Sanella-Eier Mischung sowie die Milch dazu geben. Gut verkneten bis ein dicker Teig entsteht. Eine Auflaufform einfetten oder mit Backpapier belegen. Die Auflaufform sollte etwa die Maße 25cm x 20cm haben. Den Teig in die Form streichen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Brownies ca. 35-40 min auf mittlerer Schiene backen.

Die Brownies sind fertig, wenn beim ‚Stäbchentest‘ kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt!

Gutes Gelingen!