

## SchokoladenBrownies

Backofen	auf 180 Grad vorheizen
180 g Butter	zusammen mit
180 g zartbitter Schokolade	in einem ca. 3 – 4 l Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Herd ausschalten
200 g brauner Zucker	und
200 g weißer Zucker	zugeben und verrühren
190 g Mehl	zugeben und verrühren
60 g gehackte Walnüsse	alles zu einer glatten Masse verrühren
2 Vanillezucker oder anderes Vanillearoma	verrühren und von der Hitze nehmen
4 Eier	in einer extra Schüssel verrühren, zugeben und schnell unterrühren
Backspray	wenn alles zu einer glatten Masse verrührt ist, in eine gefettete 4-eckige Form geben ca. 20x30 cm
im Backofen ca. 25 min. backen	
Brownies in der Form auskühlen lassen und in 20 Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen.	



**Hier findest Du immer die neuesten  
Online-Shopping-Gutscheine.  
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.  
Klicke hier >>**

**Guten Appetit**

**20 Portionen**

**Energiewert**

**3110 Kcal gesamt**

**nach WeightWachters**

**145 Points gesamt**

**WeightWachters-Fitformel**

**Kohlehydrate**

**geeignet zum**

**sofort oder später genießen, mitnehmen**

Viel Spass beim Nachkochen.



**Hier findest Du immer die neuesten  
Online-Shopping-Gutscheine.  
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.  
Klicke hier >>**