

# Brownies

250 g Butter	aus dem Kühlschrank nehmen, weich werden lassen, rühren
300 g Rohrzucker	dazurühren
5 Eier	eins nach dem andern hinzufügen, nach jedem Ei gut umrühren
1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Vanilleextrakt	dazurühren
2 Esslöffel Kakaopulver	
150 g dunkle Schokolade	in Stücke brechen, mit kochendem Wasser übergießen, stehen lassen, bis die Schokolade weich geworden ist (sie vermischt sich nicht mit dem Wasser). Dann das Wasser abgiessen und die Schokolade in die Butter-Eier-Zucker-Mischung rühren
150 g Mehl	
100 g gehackte Pekannüsse	dazurühren

Teig auf einem Blech ausstreichen (ca. ein bis zwei Zentimeter dick) und bei 175 °C während 20 bis 25 Minuten backen. (Zum Testen ob die Brownies gut sind eine Gabel hineinstecken und schauen, ob Teig daran klebt, wenn nicht kann man sie herausnehmen.)

In Quadrate schneiden, während die Brownies noch heiss sind, dann auskühlen lassen.

*Guten Appetit!*