

Brownies mit Salznüssli

Zutaten:

- 50g Butter
- 200g dunkle Schokolade
- 2 ganze Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 100g gesalzene Erdnüssli

Zubereitung:

Butter und Schokolade in der Pfanne oder im Wasserbad schmelzen und anschliessend etwas abkühlen lassen.

Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren und zur Schokoladen-Buttermasse geben. Salznüssli und Mehl zur Masse dazugeben und gut unterrühren. Masse in eine vorbereitete Form geben und glattstreichen. Eine Form 20 x 20 cm ist ideal. Es kommt natürlich auf darauf an, wie dick man die Brownies mag.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Die Brownies müssen innen drin noch etwas feucht sein.

Gut auskühlen lassen und in kleine, mundgerechte Quadrate oder Rechtecke schneiden.