



OVO BROWNIES

250 g Butter
200 g Ovomaltine
Schokolade Noir
4 Eier
1 TL Salz
340 g Zucker
¼ TL Vanillepulver
120 g Mehl
150 g Baumnüsse oder
Pecannüsse

1. Backofen auf 180 bis 200 Grad Celsius einstellen.
2. Eine Form 15 × 30 cm einfetten.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen.
Pfanne vom Herd nehmen.
4. Schokolade in Stücken in die geschmolzene Butter legen. Pfanne zudecken, bis die Schokolade geschmolzen ist. Beides mit einer Kochkelle mischen.
5. Eier, Salz, Zucker, Vanillepulver und Mehl nacheinander in die Pfanne geben und alles gut vermischen.
6. Am Schluss die Nüsse begeben.
7. In die Form geben und für 25 bis 30 Minuten backen.
Die Brownies dürfen innen noch feucht sein!
8. Auskühlen lassen. Anschliessend in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt: 18 Stück
Vor-/Zubereitung: 10 Minuten
Backen: 25 - 30 Minuten
Nährwerte/Stück: 339 kcal

BROWNIES OVO

250 g de beurre
200 g de chocolat noir
Ovomaltine
4 œufs
1 cc de sel
340 g de sucre
¼ cc de vanille en poudre
120 g de farine
150 g de noix ou de noix
de pécan

1. Régler la température du four à 180 à 200 °C.
2. Graisser un moule de 15 × 30 cm.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole.
Retirer la casserole du feu.
4. Ajouter le chocolat en morceaux dans le beurre fondu.
Couvrir la casserole jusqu'à ce que le chocolat fonde.
Mélanger avec une spatule.
5. Ajouter petit à petit les œufs, le sel, le sucre, la vanille en poudre et la farine. Bien mélanger le tout.
6. Ajouter les noix à la fin.
7. Verser la préparation dans le moule et faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Les brownies doivent être encore humides à cœur.
8. Laisser refroidir. Couper en morceaux et saupoudrer de sucre glace.

Pour 18 pièces
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 25 à 30 minutes
Valeur nutritive/pièce: 339 kcal