

## BROWNIES



*200 g Butter*

*225 g dunkle Couverture*

*8 Eier*

*1/2 TL Salz*

*600 g Zucker*

*1 EL Vanillezucker*

*280 g Mehl*

*200 g Pekannüsse*

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Butter und die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

Eier, Salz, Zucker und das abgeseibte Mehl unter Rühren untermischen.

Die Pekannüsse grob hacken und der Masse beimischen.

Das Backblech einbuttern und die Masse einfüllen.

Während 16 Minuten backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in beliebig grosse Stücke schneiden.