

Brownies

Amerikanisch

50 g Butter, 200 g Zartbitterschokolade, 2 Eier, 100 g brauner Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, 75 g Mehl, 100 g grob gehackte Pekannüsse, 100 g Smarties

Brownies-Form von 25x25 cm Seitenlänge, oder als Alternative eine Wähenform, ausfetten. Den Ofen auf 180 Grad Mittelhitze vorheizen.

Die Butter mit der zerbröckelten Schokolade in einem kleinen Pfännchen bei schwacher Hitze schmelzen. Die Eier mit Zucker, Vanilliezucker, Salz und Zimt hell und sehr schaumig rühren und zu der inzwischen etwas abgekühlten Schokolademasse geben, gut mischen. Das Mehl und die Pekannüsse unterrühren und in die vorbereitete Form füllen. Mit Smarties bestreuen. Bei 180 Grad Mittelhitze ca. 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Rille backen. Die Oberfläche sollte sich fest anfühlen und auf Fingerdruck leicht nachgeben. Innen müssen Brownies feucht bleiben. In der Form auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.