



## Brownies á la Thorsten Ising

### Zutaten

- 80 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 200 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 Packung Vanillezucker (ich nehme den Selbstgemachten)
- 1 Packung Backpulver
- 5 Eier

### Zubereitung

1. Die Schokolade in groben Stücken in den Behälter geben und bei 50°C und Stufe 2 ein paar Minuten schmelzen lassen. Butter hinzufügen und nochmal auf Stufe 2, 2-3 Minuten bei 50°C rühren und schmelzen.
2. In einer Schüssel Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Eier und die gemahlene Nüsse verrühren (Schneebeisen). Die Masse zu der Schokolade in den Mixtopf geben und verrühren.
3. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und bei 200°C ca. 25 Minuten im Backofen backen. Garprobe mit einem Holzspieß machen, abkühlen lassen und in Stückchen schneiden.