



BROWNIES MIT GIOTTO

MIT HASELNÜSSEN
20 STÜCK

ZUTATEN:

- 200 g weiße Schokolade
- 250 g Butter + Fett für die Form
- 2 Stangen GiOTTO (à 9 Kugeln)
- 150 g Mehl
- 5 Eier
- 2 EL weißer Zucker
- 200 g brauner Zucker
- 40 ml Haselnussöl (ersatzweise Pflanzenöl)
- 100 g gehackte Haselnüsse

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Backzeit: ca. 30-35 Min.

Schwierigkeitsgrad ●●●●●

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1: Schokolade grob hacken, unter Rühren mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und bei Raumtemperatur auf ca. 45 °C abkühlen lassen. GiOTTO sehr fein hacken. Mehl sieben. Eier mit weißem und braunem Zucker schaumig schlagen, Schokoladen-Butter-Mischung, Öl und gehackte GiOTTO nach und nach unterrühren.

SCHRITT 2: Mehl vorsichtig unterheben und Teig in einer gefetteten Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) verteilen. Mit Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 180 °C) ca. 30-35 Minuten backen.

SCHRITT 3: GiOTTO-Brownies in der Form auskühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und servieren.