Boston Brownies

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (12 Portionen)

» 250g Butter/Margarine
» 250g Zucker (braun)
» 4 Ei(er)
» 5 Trpf. Vanillearoma
» 200g Mehl
» 1 TL Backpulver
» Salz
» 50g Kakao
» 125g Haselnüsse
» 125g Schokolade (Vollmilch)
» 125g Mini- Marshmellow(s)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Ein 30x20x5cm großes Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Vanillearoma unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao auf den Teig sieben und unterheben. Geröstete Haselnüsse, gehackte Schokolade und Mini-Marshmellows zufügen.

3. Teig in das vorbereitete Blech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30-35min backen. Im Backblech auskühlen lassen, erst dann in 12 Stücke schneiden.

angelegt am: 03.04.2006 Rezept-Nr: 2004

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke