



Brownies aus dem Symposion Hotel Pichlmayrgut

Michael Ferstl, Küchenchef im Symposion Hotel Pichlmayrgut, verwöhnt Sie heute mit einem herrlichen Brownie Rezept. Da kann man gar nicht widerstehen!

Die Zutaten:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 135 g Rohrzucker
- 4 Eier
- 135 g dunkle Kuvertüre
- 17 g Öl
- 85 g Mehl
- 20 g Kakao
- 100 g geriebene Haselnüsse

Zum Garnieren: Schlagobers, Früchte und Staubzucker

Die Zubereitung:

Butter und Zucker leicht schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben. Währenddessen die Kuvertüre mit dem Öl schmelzen und in die Butter-Zucker-Ei –Mischung einrühren.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakao & Haselnüsse) mischen und zum Schluss in den Teig unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech hineingeben und 30 – 45 Minuten bei 190°C backen.

Danach stürzen, Backpapier abziehen und kühlen.

Kleine Stücke schneiden und mit Liebe garnieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und lassen Sie es sich schmecken!