



# Brownies nach Katherine Hepburn

Für eine Form von 22 x 22 cm. Bzw. für 12 Silikon-Muffinformen.

Der Ofen wird auf 165 °C vorgeheizt.

---

100 gr Pekannüsse  
(oder Walnüsse)

---

zerkleinern.

---

120 gr Butter

---

60 gr Kakaopulver

---

über einem Wasserbad schmelzen und gründlich glattrühren.

---

2 Eier

---

nacheinander unterrühren, dann

---

200 gr Zucker

---

2 EL Mehl

---

1 Pkg. Vanillezucker

---

1 Prise Salz

---

unterheben.

Die Masse in eine Form geben oder einem Backblech verteilen.

Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Vor dem Schneiden bzw. Herauslösen gut abkühlen lassen. Ungeduld wird (ich spreche da aus Erfahrung) mit zerstörten Brownies bestraft.

Sie sind unten fluffig-saftig und oben ein bißchen knusprig - ein Traum.

Der Herr Buddenbohm, bei dem ich dieses Rezept fand (herzdamengeschichten.de), schreibt noch: „Zack. Einfacher kann man nicht an Brownies kommen ... . Und sie schmecken verdächtig ähnlich wie die Exemplare aus dem Coffeeshop um die Ecke.“ Und er hat so recht.