

Brotkuchen mit Honig (Bint al-Sahn)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Schokolade
Nuss
Amerika

1/4 c Butter
6000 g Schokolade, ungesüßt
1 c Zucker
1 Ei
1/2 c Weizenmehl
0,13000 ts ;Salz
1/2 c Nüsse, gehackt
2 ts Vanille
1 ts Puderzucker n. Wunsch
;zum Garnieren

* QUELLE

-MasterCook
-erfasst v. Renate Schnapka
-am 17.01.99
-Earth Kitchen Cookbook
-von Dee Bell

Der Backofen wird auf 150°C vorgeheizt. Man fettet eine 20x20cm große, quadratische Backform (oder Springform) und streut sie mit Mehl aus. Man kann sie auch mit Backpapier auslegen.

Nun zerlässt man die Butter und Schokolade in einer Pfanne. Mischt die Masse gut. Nimmt die Pfanne vom Feuer und gibt in der nachstehenden Reihenfolge die Zutaten hinein: Zucker, Salz, Ei, Vanille, Mehl und Nüsse. Nun wird der Teig in die Form gefüllt und gleichmäßig verteilt. Man bäckt den Kuchen für 30 Min.

Nach dem abkühlen wird der Kuchen mit Puderzucker bestäubt und in 12 Quadrate geschnitten.

Hinweis: Dies sind die eigentlichen "chewy" (etwas zähen) und "rich" (üppigen, fetten) Brownies: