

Crepes Romaine

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

American
Batters
Brunchitems
Cakes

450 g Bittere Schokolade; 100%
675 g Butter; 150%
560 g Eier; 125%
1350 g Zucker; 300%
450 g Kuchenmehl; 100%
675 g Pecans oder Walnüsse; 150%
25 g Vanilla Extract; 5%

Schokolade und Butter schmelzen. Zucker, Vanille und Eier schaumig rühren.
Die geschmolzene Butter und Schokolade langsam zugeben. Mehl dreimal sieben.
Gehackte Nüsse einmehlieren. Unter die Masse heben. Wenn die Butter ungesalzen ist, 1 Esslöffel Salz dem Rezept zufügen.

Backen bei 180 C für ca 45 Minuten. Nicht trockenbacken, sonst sind die hart wie zement. Die müssen saftig sein. Für etwas dunklere und luftigere Brownies kann man einen Esslöffel Natron zufügen. Macht ein volles Normblech .

Recipe by: Hartmut Kuntze, CMC

hans@chef.net, converted by MM_Buster v2.0m.