



Coffeebrownies

Zutaten

150g	Butter
325g	Couverture dunkel
3 EL	Kaffeepulver instant
5 Stück	Eier
300g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
½ TL	Salz
170g	Mehl
200g	Haselnüsse , gehackt

Zubereitung

Eier und Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.

Butter, Couverture und Kaffeepulver miteinander mischen. Unter die Eier melieren.

Das Mehl und die Haselnüsse unterheben. Backen auf 180°C 15-20 Min.

Ausbeute

1 Blech von 35 mal 21 cm, ca. 75 Stück

Rezept: Raffaella Wandeler / Foto Swissmilk