

Brownie mit nur 4 Zutaten

geschrieben von

Johanna Höbarth

Es ist sehr einfach zu machen und
schmeckt himmlisch.

Diese Küchenwerkzeuge brauchst
du dafür:

1 ca. 20cm x 30 cm Backform

1 Waage	4 Eier	etwas Butter für die Backform	1 Schneebesen	1 Löffel	1 Schüssel	Zutaten:	350 Gramm Nuss Nougatcreme (Nutella,...)	50 Gramm Haselnüsse	-2-
						Dauer: etwa 40 Minuten	Heize zuerst das Backrohr auf 170-175 Grad Ober-/Unterhitze vor.		-3-
					Zubereitung:		Schmelze danach die Nuss Nougatcreme im Wasserbad und rühre sie regelmäßig um. Gib sie nun noch warm löffelweise zu den Eiern hinzu. Vermische es gut.		-4-
							Trenne danach die Eier und gib sie in eine Schüssel. Rühre die Eier 8 Minuten lang schaumig.		-5-
							Backe ihn zum Schluss 25-30 Minuten im vorgeheizten Backrohr. Auskühlen lassen und genießen.		-6-
							Gieße nun den Teig nach und nach in die Backform.		-7-
							Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!		-8-
									-9-

www.minibooks.ch