

# Pekannuss-brownies

Herrlich schokoladig....

## Zutaten

600g	Zucker
8 Stk	Eier, ganz
450g	flüssige Butter
225g	Schokolade dunkel
225g	Schokolade milch
50g	Kakao
200g	Mehl
250g	Pekannüsse
250g	Schokolade weiss

## Pekannuss/ Pecannuss

Der Pekannussbaum ist ein Walnussgewächs. Die Pflanze ist in Nordamerika beheimatet und liefert die Pekannüsse. Sie schmecken ähnlich, wie die heimische Baumnuss, allerdings ohne die bittere Note.

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30min  
Backzeit: 15min bei 180°C

Pekannüsse und weisse Schokolade für Einlage grob hacken. Milch- und dunkle Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier schaumig schlagen. Die aufgelöste Couvertüre und Butter dazu und gut verrühren. Mehl und Kakao begeben, zu einer glatten Masse rühren. Zum Schluss die Nüsse und weisse Schokolade unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und backen.