



Kastanienbrownie

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren.

Die Schokolade hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Masse rühren.

Die Kastanien hacken und abwechselnd mit dem Mehl unterrühren.

Den Teig in eine Kastenform (24 x 24 cm) füllen (mit Backpapier auslegen).

Auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober-/ Unterhitze (od. 160°C Heißluft) ca. 30 min. backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

Für 16 Stück

210 g Butter

240 g Zartbitterschokolade

4 Eier

300 g Staubzucker

200 g Mehl (universal)

100 gekochte Kastanien