

Nuss-Rosen-Brownies

200 g [BIO-Edelnuss-Mix](#)
200 g Butter + Butter zum Ausfetten der Form
250 g glattes Mehl
1 Prise Salz
300 g [Callets zartbitter](#)
3 Eier (M)
180 g Backzucker
40 g [Gewürzzucker Rose-Tonkabohne](#)
Ev. 2cl Rosenwasser oder 2cl Rum

Nussmix hacken. Mehl sieben und salzen.

[Backform \(rechteckig\)](#) mit Butter ausstreichen und ev. mehlieren

Butter und Schokolade in einer [Sauteuse](#) ganz langsam schmelzen, nicht heiß werden lassen.

Die ganzen Eier mit dem [Schneebesen](#) in einer [Rührschüssel](#) mit Zucker und Rosen-Tonka-Zucker verschlagen.

Schokolademasse unter die Eiermasse rühren, Nüsse dazu geben und Mehl unterheben.

Ev. mit Rosenwasser oder Rum parfümieren.

Masse in die [Form](#) geben und bei 160°C ca. 15-20 Minuten backen.

Stäbchenprobe: Oberfläche soll trocken und glänzend sein, bei der Stäbchenprobe soll das Anhaftende noch ein wenig feucht sein

Nicht zu lange backen! Brownies sollen innen ein wenig „schmierig“ sein.

