

Schoko- Gugl / - Brownies



		Backofen auf 160° vorheizen
150 g Butter	300 g Butter	in einem Kochtopf schmelzen ACHTUNG: nicht zu heiß werden lassen!!! Topf vom Herd nehmen und kurz stehen lassen!
275 g Zucker	550 g Zucker	mit einem Kochlöffel unterrühren
75g Kakao	150 g Kakao	und
75g Mehl	150 g Mehl	ebenfalls unterrühren
3 Eier	6 Eier	einzelnd dazugeben und unterrühren
		Teig mit einem Esslöffel (oder einem Spritzbeutel) in gefettete Gugl-Förmchen geben und ca. 30 Minuten backen Oder Teig auf einem Backblech verstreichen und nach dem Backen und Abkühlen in Quadrate schneiden.

Für **ein** Backblech das Rezept verdoppeln (2. Spalte)!

