

Süße Mitbringsel



Brownies

Zutaten:

125g Butter oder Margarine, 50g Kakaopulver, 2 Eier, 250g fein gekörnter Zucker, 60g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 100g gehackte oder gemahlene Nüsse nach Geschmack.

Zubereitung: Butter oder Margarine schmelzen, dann den Kakao unterrühren und die angerührte Masse zur Seite stellen. Eier schaumig schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen, Schokoladenmasse einrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, über die Schokoladenmasse sieben und unterziehen. Nüsse wenn gewünscht jetzt noch unterziehen.

Den Teig in eine vorbereitete Kastenform (20 cm) gießen, im Vorgeheizten Backofen 30- 35 Min. backen oder so lange, bis er sich bei leichtem Druck elastisch anfühlt.

Achtung: Da Brownies feucht sein sollten dürfen sie nicht zu lange gebacken werden!

Kuchen in der Form auskühlen lassen und anschließend in quadratische Stücke schneiden.

Bonbons aus der eigenen Zuckerbäckerei

Zutaten: 300 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser, 1 Esslöffel Butter, $\frac{1}{8}$ l Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, Alufolie und Öl

Zubereitung: Den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren bräunen, bis er sich aufgelöst hat. Dann nach und nach das kochende Wasser Zugießen und so lange kochen lassen, bis es fast verdampft ist. Nun werden die Butter, die Sahne und der Vanillezucker untergerührt und unter ständigem Rühren so lange kochen (ca. 30 Minuten), bis das Zuckergemisch dick wird.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen.

Jetzt die Masse gleichmäßig, ca. 1 cm dick auf die Folie streichen. Wenn die Sahne-
masse beginnt fest zu werden, schneidet man sie mit einem scharfen Messer in kleine
Würfel, Rauten oder Rechtecke. Die Sahnebonbons voneinander trennen, damit sie
nicht zusammenkleben können. Abkühlen lassen.