

# Brownies mit Kakao

## Zutaten für ca. 6 Personen

1 Eier  
90g Zucker  
0,5 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
50ml Öl (geschmacksneutral)  
0,5 Prise Salz  
60g Weizenmehl  
40g Backkakao  
1,5EL gehackte Haselnüsse

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine eckige Backform mit Öl ausfetten oder ein Blech mit Backpapier belegen und einen gefetteten Backrahmen in der entsprechenden Größe daraufstellen.

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Salz in einer Schüssel cremig schlagen.

Mehl, Kakao und gehackte Haselnüsse in einer weiteren Schüssel vermischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der Backform bzw. im Backrahmen verteilen und im Ofen 35–40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form holen und in Stücke schneiden.