

# Hot Brownes mit Eis

Siegerrezept  
von Marlene  
aus Wien



## Zutaten

- 110 g Butter
- 150 g Schokolade
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 6 EL Vanilleeis



## Zubereitung

1. 6 Stück feuerfeste Förmchen (oder Tassen) mit Butter befetten.
2. Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.
3. Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren.
4. Schokolade und Butter erweichen, daruntermengen.
5. Nun die Speisestärke dazu fügen.
6. Die Masse gleichmäßig in die Formen gießen und 10-12 min backen.
7. Nach dem Backen jeden Browne mit einem großen EL Vanilleeis servieren!



[www.ingo.at](http://www.ingo.at)

INTERSPAR