

Brownies



Zutaten

| Zutat | Menge |
|-----------------------------|---------|
| Eier | 4 Stück |
| Mehl | 80 g |
| Butter | 200 g |
| Backpulver | 1/2 TL |
| Zucker | 100 g |
| Vanillezucker | 1 EL |
| bittere Schokolade | 75 g |
| Walnusskerne | 150 g |
| Salz | 1/2 TL |
| dunkle Schokoladenkuvertüre | 150 g |

- flüssige Schokolade schnell in den Teig rühren
- Mehlmischung ebenfalls unterrühren

Zubereitung

- Ofen auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Eier dazugeben und weiter rühren
- Schokolade bei mittlerer Hitze schmelzen (Mikrowelle)
- Mehl mit Backpulver und Salz mischen



- 12 schöne Walnüsse beiseite legen und ca. 100 g Walnüsse grob hacken



- gehackte Nüsse unter den Teig rühren
- Teig in eine gefettete Form streichen
- bei 180°C ca. 35 min backen
- in 12 Stücke schneiden



Quelle

Von Christoph Adelhelm



- dunkle Kuvertüre nach Anleitung schmelzen
- auf den Kuchen streichen
- 12 Walnüsse auf die Stücke legen
- 2 h kalt stellen