

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