

Brownies



Zutaten:

- 250 g Zartbitterschokolade
- Eine Handvoll Walnüsse
- 120 g Butter + Etwas zum Fetten der Form
- 140 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Vollmilchkuvertüre

Rezept:

1. 50 g Zartbitterschokolade grob hacken. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen leicht zu duften. Eine Springform (24 x 24 cm) fetten. Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen.
2. 200 g Zartbitterschokolade mit 120 g Butter zum Schmelzen bringen. Währenddessen immer mal wieder rühren. Die Mischung abkühlen lassen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen.
4. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker für etwa 3-4 Minuten schaumig rühren. Dann die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach dazugeben und alles verrühren, bis es eine homogene Masse geworden ist.
5. Die gehackte Schokolade und die Walnüsse zügig unterrühren.

6. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 20-25 Minuten backen. Die Brownies sollten beim Rausnehmen noch schön feucht innen sein.
7. Nach dem Abkühlen mit der geschmolzenen Vollmilchkuvertüre garnieren. Fertig!