

Brownies

Gelingt leicht - Geht schnell

Zutaten für 20 Stück für eine eckige Backform

von 20 cm Kantenlänge:

100g Zartbitterschokolade

125g weiche Butter

150g brauner Zucker

2 Eier

100g Mehl

1/2 TL Backpulver

Salz

1 TL echte Bourbon-Vanille

150 g Walnusskerne

Fett für die Backform

Zubereitungszeit 20 Min.

(+30 Min. Backen)

Pro Stück: 780 kJ / 190 kcal

Schokoladenschnitten

1 Die Schokolade grob hacken, dann in eine für ein Wasserbad passende Metallschüssel geben. Einen passenden Topf etwa 5 cm hoch mit Wasser füllen, das Wasser schwach erhitzen. Die Schüssel mit der Schokolade in das heiße Wasser stellen, so dass kein Wasser in die Schüssel laufen kann.

2 Die Schokolade im Wasserbad unter häufigem Rühren schmelzen lassen, dann kurz beiseite stellen.

3 In einer Schüssel die Butter mit dem braunen Zucker mit dem Handrührer cremig rühren. Die Eier und dann die flüssige Schokolade unterrühren.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz und Vanille mischen. Die Walnusskerne hacken und mit der Mehlmischung unter den Teig rühren.

5 Die Backform fetten. Den Teig in die Form umfüllen. Im Ofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen, bis ein in die Mitte gestecktes Hölzchen fast sauber wieder herauskommt. Auf ein Gitter stürzen und dort vollkommen auskühlen lassen. Zum Servieren in etwa 5 cm große Stücke schneiden.