

Brownies - Saftige Blechk.

Kategorien: Plätzchen, Blechkuchen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
125	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
100	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanillezucker
150	Gramm	Walnusskerne
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Eier und Schokolade untermischen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker mischen. Walnüsse hacken und mit der Mehlmischung unter den Teig rühren. Eine rechteckige Backform 20/30cm (du kannst auch ein verstellbares Backblech nehmen) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen.

Bei 200 °C 30 Minuten backen.

Den gebackenen Teig stürzen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Sternschablone anfertigen, auf die Stücke legen und mit Puderzucker besieben.