

Schoko - Brownies

Kategorien: Plätzchen, Backen, Kuchen, Land, Amerika

Zutaten für: 20 STÜCK

175	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
1	Teel.	Flüssiger Vanilleextrakt oder
2	Teel.	Bourbon-Vanillezucker
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Walnusskerne, grob gehackt

AUSSERDEM

200	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre; zum Überziehen
20		Walnusshälften; zum Belegen

Anleitung:

Die Hälfte der Kuvertüre hacken, die andere Hälfte im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Backpulver, Salz und Mehl vermischen und abwechselnd mit der flüssigen Kuvertüre unterrühren. Zuletzt die gehackte Kuvertüre und Walnusskerne unter den Teig heben. Den Teig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Form (etwa 20 x 25 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd : 180 Grad C; Gas: Stufe 2; Umluft: 160 Grad C) etwa 30 Minuten backen. Abgekühlt in Stücke von etwa 5 x 5 cm Grösse schneiden. Die Halbbitter-Kuvertüre im Wasserbad auflösen, temperieren und die Brownies zur Hälfte damit überziehen; mit je einer Walnusshälfte dekorieren.

Die Brownies ganz frisch essen - sie sollten innen noch feucht sein. Pro Stück ca. 280 kcal (1176 kJ).