REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-BROWNIES

SCHOKOLADEN-BROWNIES

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 36 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Butter
- 160 g Walnusskerne
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 280 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- ca. 1 EL Kakaopulver
- nach Belieben Walnusshälften zum Garnieren

2705

ZUBEREITUNG

157	2.9	18.6	8.8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Backrahmen (24 x 24 cm) mit Backpapier auskleiden und auf ein Backblech setzen. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Butter in einem Topf schmelzen. Walnüsse grob hacken.

2. Eier mindestens 3 Minuten schaumig schlagen. Bio-Zucker, Vanillezucker und flüssige Butter kurz unterrühren. Leicht abgekühlte, flüssige Kuvertüre unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und mit Walnüssen kurz unterheben.

3. Teig in den Backrahmen geben, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus dem Rahmen lösen. In ca. 4 x 4 cm große Brownies schneiden. Mit Kakao bestäuben und nach Belieben mit Walnusshälften garnieren.