

REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-BROWNIES



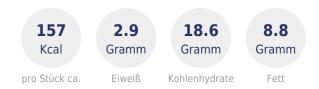
Für ca. 36 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

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



ZUBEREITUNG



- 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.