



Walnussbrownies

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Schokolade, Zartbitter	300 g
Eier	3 St.
Puderzucker	180 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	80 g
Backpulver	1 TL
Walnusskerne	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Butter würfeln, 200 g Schokolade fein hacken und beides zusammen in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokomasse leicht abkühlen.
2. In einer Schüssel Eier, Puderzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig und hell aufschlagen. Leicht abgekühlte Schokomasse unterziehen. Mehl und Backpulver untermixen.
3. Walnüsse und übrige Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Backform (18 x 25 cm) streichen und im heißen Ofen ca. 25–30 Min. backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas weich ist, dabei evtl. zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
4. Walnussbrownies in der Form abkühlen lassen, stürzen und in Würfel schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g