Walnuss-Brownies

Das Rezept für die Walnuss-Brownies, ist einfach in der Zubereitung und eine süße Versuchung, für Zwischendurch. Da lassen sich gerade Nuss-Fans nicht lange bitten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Teig

250 g	Kuvertüre (Zartbitter)
180 g	Butter
5 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
210 g	Mehl (gesiebt)
50 ml	Milch
150 g	Walnüsse (gehackt)

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Walnuss-Brownies** eine Auflaufform (ca. 22x30cm) dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Kuvertüre und die Butter in eine Schüssel geben, und über einem heißen Wasserbad

schmelzen lassen.

3. Derweil die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz einige Minuten dick-cremig mixen.

4. Anschließend die geschmolzene Schokoladen-Masse unterrühren.

5. Jetzt noch das Mehl mit der Milch im Wechsel unterrühren und zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.

6. Die Masse in die Form geben und im Backofen ca. 25 Minuten (Stäbchenprobe machen) fertig backen.

7. Nachdem die Brownies ausgekühlt sind, diese in ca. 12 Stücke schneiden, mit Staubzucker dekorieren und servieren.

Tipp

Die Walnuss-Brownies zusätzlich noch mit Walnuss-Hälften dekoriere. Eine Schokoglasur, anstatt des Staubzuckers, würde auch gut dazu passen.