Saftige Schokoladenbrownies

Dieses Rezept ist rundum schokoladig: Saftige Schokoladenbrownies lassen die Herzen von Naschkatzen höher schlagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

150 g	Kochschokolade
40 g	Mehl
30 g	Kakaopulver
4 Stk.	Eier
60 g	Walnüsse
220 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für saftige Schokoladenbrownies den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine rechteckige Kuchenform (23 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Ein Topf mit Wasser erhitzen und die Schokolade in einer kleinen feuerfesten Form über dem Wasserbad schmelzen lassen.

3. Eier mit Zucker und Vanillezucker verquirlen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und dann mit der Mehlmischung vermengen. Zuletzt die Walnüsse fein hacken und in den Teig mischen.

4. Teig in die Kuchenform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 35-45 Minuten backen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen und dann in kleine rechteckige Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken saftige Schokoladenbrownies zusammen mit leckeren Beeren wie Erdbeeren oder Himbeeren und Schlagobers. Im Sommer kann man auch eine Kugel Eis zu den Schokoladenbrownies servieren.