

Schoko-Brownies mit knackigen Nüssen

Wer kann bei diesem Rezept schon widerstehen? Von den Schoko-Brownies mit knackigen Nüssen lässt sich jeder gerne verführen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

150 g	Walnusskerne
250 g	Butter
1 EL	Butter (für das Blech)
180 g	Weizenmehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 g	Kakaopulver
250 g	Vollrohrzucker
5 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für Schoko-Brownies mit knackigen Nüssen den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und kurz abkühlen lassen. Währenddessen Walnüsse grob hacken.
2. Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Salz vermischen und unter ständigem Rühren nach und nach die Eier zugeben. Die flüssige Butter dazugeben und zuletzt die Walnüsse untermengen.
3. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen (alternativ: mit Butter einfetten) und den Teig

gleichmäßig darauf verteilen. Glattstreichen und auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In kleine Rechtecke schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Schoko-Brownies mit knackigen Nüssen schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers oder Vanilleeis.