

Schoko-Brownies mit Nüssen

Die Schoko-Brownies mit Nüssen sind eine köstliche Mehlspeise. Probiere unser Rezept und backe dir deine süßen Brownies selbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade
140 g	Butter
90 g	Zucker
50 g	braunen Zucker
3 Stk.	Eier
130 g	Dinkelmehl (Type 630)
20 g	Kakao
1 Prise	Salz
70 g	Walnüsse (sehr klein gehackt)
1 Handvoll	Schokoraspeln
	Staubzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Brownieform oder einen Backrahmen mit etwa 23x23 cm Größe fetten oder mit Backpapier auskleiden.
2. Die dunkle Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Rühre die Mischung dabei glatt und lass sie leicht abkühlen. Den Zucker, braunen Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Dinkelmehl, Kakaopulver und eine Prise Salz vermengen, um die trockenen Zutaten vorzubereiten.
3. Die geschmolzene Schokolade und Butter zur Eiermischung geben. Anschließend die

vorbereitete Mehlmischung unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Die fein gehackten [Walnüsse](#) unter den Teig heben.

4. Den Teig in die vorbereitete Brownieform füllen und eine Handvoll Schokoraspeln darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen zirka 18-20 Minuten backen. Die Brownies sollen innen noch leicht klebrig sein. Nach Belieben die **Schoko-Brownies** mit Staubzucker bestäuben, um ihnen den letzten süßen Schliff zu verleihen.

Tipp