

Brownie

16 Stück | 170 °C Umluft | 25-30 Min. Backzeit | rechteckige Form

Zutaten:

- 6 Eier
- 380 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter
- 260 g Schokolade
- 1 Handvoll Walnüsse
- 160 g Mehl

Für den Guss:

- 1 Becher Schokoglasur
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse

So geht's:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig 6 Eier mit 380 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker und einer Prise Salz kurz verrühren. Anschließend 250 g Butter zusammen mit 260 g Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und in den Teig gießen. Eine Handvoll zerbrochene Walnüsse hinzugeben und das Mehl kurz unterrühren. Ganz wichtig: Nur ganz kurz umrühren, nicht schlagen! So bekommt der Teig die saftige Konsistenz.

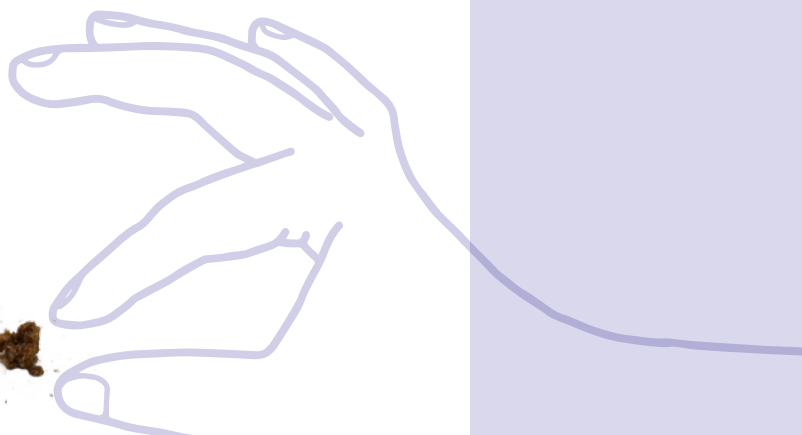
Die Masse in eine rechteckige Form (30 x 34) mit Backpapier gießen, sodass sich der flüssige Teig wie von selbst verteilt. Bei Umluft circa 25–30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Brownies sofort nach der Backzeit mit der flüssigen Schokolade übergießen und mit den Walnüsse dekorieren.

ZW



Tipp:

- Die Eier zunächst in eine extra Schale geben. So kann man sehen, ob die Eier noch frisch sind oder ggf. hereingefallene Eierschale herausfischen.
- Die Backform vorm Auslegen des Backpapiers anfeuchten. So verrutscht das Papier nicht.
- Der Teig darf nicht zu lange im Ofen bleiben, auch, wenn er noch ein bisschen zu weich wirkt, denn dann ist er genau richtig.



Lass es dir 
schmecken!