

BROWNIE REZEPT MIT NÜSSEN.



Der beliebte Schokokuchen aus den USA.

Die Legende besagt, dass die Brownies entstanden sind, weil eine amerikanische Hausfrau beim Backen ihres Schokokuchens auf das Backpulver vergaß. Na, liebe, gute Frau, vielen Dank dafür! Wir alle lieben Brownies. Sie sind der Inbegriff für Genuss und Völlerei – süß, zart, saftig, schokoladig und mega lecker. Wenn es Brownies gibt, pfeifen wir auf die Kalorien, die wir uns mit diesem genialen Back-Kunstwerk auf die Hüften laden. Und weil „eine Diät der Tot der ungegessenen Brownies ist“ wollen wir an Verzicht gar nicht erst denken. Schon gar nicht jetzt, in der Weihnachtszeit. Übrigens, wenn Nüsse mit von der Partie sind, dann haben wir ja zumindest die gute Ausrede, mit dem Vernaschen der Brownies etwas für unsere Gesundheit zu tun. ☺

Keine Weihnachten ohne diese leckeren Brownies ...

Brownies mit Nüssen

Konditor-Rezept by Daninas Dad

Zutaten

250 g Butter
250 g Zartbitterschokolade
250 g Zucker
150 g fein geriebene Haselnüsse
100 g grob gehackte Walnüsse
100 g Mehl
6 Eier
Prise Salz

Zubereitung

Ofen auf ca. 170 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze

Die gebrochene Schokolade und die geschnittene Butter am Herd auf niedriger Temperatur langsam schmelzen.
Tipp: Darauf achten, dass die Masse nicht zu dünnflüssig wird, sondern zähflüssig bleibt.



Mit dem Mixer die 6 Eier anschlagen, dann eine Prise Salz und nach und nach den Zucker beimengen. So lange mixen, bis die Eiermasse hell und von dick-schaumiger Konsistenz ist.



Dann langsam etwas von der flüssigen, leicht abgekühlten Schoko-Butter in die Eiermasse geben und einrühren, die restliche Schoko-Butter beimengen und sanft unterheben.



Das Mehl in die Masse sieben und sachte unterheben.
Zum Schluss die Walnüsse und Haselnüsse sanft einarbeiten.



Die fertige Masse in eine mit Butter gefettete Backform (oder auf ein Backblech) füllen und gleichmäßig verstreichen. Dann ab ins vorgeheizte Rohr auf **mittlere Schiene für ca. 25 Minuten** bzw. bis der Teig hellbraun gebacken ist.

Tipp: Vor dem Herausnehmen mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob die Brownies gut durchgebacken sind. (Außer Ihr mögt den Brownie innen etwas flüssig „fudgy“. Dann solltet Ihr ihn aber rasch essen!)



Nach dem **Abkühlen** in kleine quadratische oder rechteckige Stücke scheiden.

Tipp: In einer Kiste oder Dose an einem kühlen Ort (Keller) aufbewahrt, halten durchgebackene Brownies mehrere Wochen (theoretisch, denn in der Praxis werden sie sicher vorher aufgegessen).

Gutes Gelingen !