



Brownies

Zutaten:

Teig: 100g Zartbitter-Schokolade, 100g Walnußkerne, 100g weiche Butter, 125g Zucker, 1 Päck. Vanillezucker, 6 Eier, 2 EL Kakao, 100g Mehl

Verzierung: Vollmilch-Kuvertüre, Schokladenstreusel oder Walnußkerne

Zubereitung:

Teig: Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Walnüsse grob hacken und das Eiweiß steif schlagen. Butter schaumig rühren und mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Eigelb cremig verrühren. Kakao und Mehl mischen und mit dem Eischnee unterheben. Ein Backblech mit Alufolie so abgrenzen, daß nur noch eine Fläche von 20 x 30 cm bleibt. Den Teig auf das eingefettete Backblech glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E: 180°C) ca. 45 Min. backen und abkühlen lassen.

Verzierung: Mit der geschmolzenen Vollmilch-Kuvertüre überziehen und mit Schokladenstreuseln oder den Walnußkernen verzieren. Nachdem die Glasur getrocknet ist in ca. 4 cm große Würfel schneiden.