

## DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

---

### WALNUSS BROWNIES

#### ZUBEREITUNG:

Walnuss Brownies sollten nicht zu lange gebacken werden, damit der Kern innen noch saftig bleibt. Butter in eine Stielkasserolle geben und auf mittlerer Temperatur erwärmen.

Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und unter Rühren in der Butter schmelzen. Braunen Zucker unter die Schokoladenmasse rühren. Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Eier, Vanillepulver oder Vanille-Aroma und eine Prise Salz zufügen und gut mit der Schokolade verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Schokolade rühren. Walnüsse hacken und unter den Teig mischen.

Eine Fettpfanne von ca. 20 x 20 cm gut ausfetten und den Teig für die Walnuss Brownies ca. 3 cm hoch einfüllen.

Man kann auch ein Backblech verwenden, mit Alufolie einen Rand formen und das Blech damit verkleinern. Dann auch die Alufolie einfetten. Ofen auf 180° vorheizen. Die Walnuss Brownies auf der mittleren Schiene in ca. 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen und in ca. 5 cm große Quadrate schneiden.

#### GUTEN APPETIT!

#### ZUTATEN:

100 g	Butter
100 g	Zartbitterschokolade
220 g	brauner Zucker
2	Eier
1 TL	Vanillepulver, ungesüßt
	Salz
125 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
100 g	Walnüsse