

Hier und heute

Walnuss-Brownies

Diese saftigen Brownies von Marcel Seeger kombinieren Zartbitterschokolade mit der wertvollen Kraft der Walnuss.

Rezept

Walnuss-Brownies

von Marcel Seeger für eine eckige Backform von circa 24 x 35 cm Länge

Zutaten

- 350 g Butter, weich
- 220 g Zartbitterschokolade (alternativ Kuvertüre)
- 430 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 5 Eier (Größe M)
- 220 g Mehl, Typ 550
- 270 g Walnüsse

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform am Boden mit einem Stück Backpapier auslegen und die Seiten mit etwas Butter gut einfetten.

Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen und gut miteinander verrühren. Zucker, Salz und Vanillemark unterziehen. Die Eier nach und nach unterrühren, ohne die Masse dabei schaumig zu schlagen.

Die Walnüsse in kleine Stücke hacken, mit dem Mehl vermischen und unter die restlichen Zutaten rühren. Den Brownie-Teig in die vorbereitete Backform füllen und die Walnuss-Brownies circa 20–30 Minuten saftig backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Tipp: Je nachdem wie weich man die Brownies von innen haben möchte, kann man die Backzeit im angegebenen Rahmen variieren.

Nach dem Backen die Brownies in der Backform abkühlen lassen. Die Form entfernen und die Brownies in der gewünschten Größe einteilen und aufschneiden.

Deko-Tipps

- Die Brownies mit etwas Puderzucker besieben
- Auf die Brownies mit flüssiger dunkler Kuchenglasur mit einer Gabel feine „Fäden“ auftragen.