

Walnuss-Brownies

Zutaten:

- 190 g Schokolade (Zartbitter)
- 100 g Eiskaffeepulver/Cappucinopulver (6 Beutel)
- 250 g weiche Butter
- 280 g Zucker
- 4 Eier
- 3 Pakete Vanillezucker
- 190 g Walnuskerne
- 190 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 100 ml Vollmilch
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter, den Zucker und 2 EL Wasser mit dem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier sowie die geschmolzene Schokolade untermischen.

Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und das Kaffeepulver und die grob gehackten Walnüsse vermischen und unter die Schokomasse heben (am besten mit einem Schneebesen). Die Milch dazugeben und mit einrühren.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, den Schokoladenteig darauf geben und glattstreichen.

Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier abziehen und dann wieder umdrehen. In Stücke schneiden und genießen.

Guten Appetit!