Rezept

Browniekuchen

Ein Rezept von Browniekuchen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
3 Größe M	Eier
150 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
100 g	Butter
1	Eigelb
125 g	Mehl
100 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Schokolade und die Butter in Stücke schneiden und zusammen in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

2. Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker gut schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokoladen-Butter nach und nach unterrühren. Mehl und Salz mischen und unterrühren, die Nüsse grob hacken und ebenfalls mit dem Teig mischen.

3. Den Teig in die Formen füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.