

## Rezept

# Brownies mit Schokoguss

Ein Rezept von Brownies mit Schokoguss, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>200 g</b> Halbbitter-Kuvertüre
<b>150 g</b> Zucker	Salz
<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>150 g</b> Walnusskerne
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKFORM (20 × 20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Butter schmelzen. 100 g Kuvertüre hacken und in der Butter unter Rühren schmelzen. Ofen auf 180° vorheizen. Form fetten.
2. Zucker, 1/4 TL Salz und Eier verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Butter-Kuvertüre-Mischung unterziehen. 100 g Walnusskerne hacken und unterheben. Teig in die Form streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Restliche Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen. Übrige Walnüsse darauf verteilen. Kuchen in 12 Stücke schneiden.