Rezept

Brownies mit Schokoguss

Ein Rezept von Brownies mit Schokoguss, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.