

## Rezept

# Brownies mit Schokoguss

Ein Rezept von Brownies mit Schokoguss, am 18.12.2025

## 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 untermischen. 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.