

Rezept

Double Chocolate Brownies

Ein Rezept von Double Chocolate Brownies, am 24.03.2023

Zutaten

120 g Butter	260 g Zartbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
50 g Walnuskerne	1/2 Bourbon-Vanilleschote
230 g heller Rohrohrzucker (am besten Muscovadozucker)	Salz
120 g Weizenmehl	2 Eier (Größe L) oder 3 Eier (Größe S)
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	2 EL dunkles Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 20-24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 175° vorheizen. In einem Topf bei kleiner Hitze die Butter schmelzen.
2. Die Schokolade hacken oder in kleine Stücke brechen, dann zur Butter geben und schmelzen; dabei mehrmals umrühren. Ist alles geschmolzen, den Topf von der Kochstelle ziehen und die Masse etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Walnuskerne in kleine Stücke brechen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die halbe Vanilleschote mit einem spitzen Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
4. In einer Rührschüssel den Zucker mit dem Vanillemark, 1 winzigen Prise Salz und den Eiern verrühren. Das Mehl, die Schokoladenmasse, das Kakaopulver und die Walnüsse dazugeben und mit dem Schneebesen oder elektrischen Handrührer alles zu einem zähen Teig verrühren.
5. Den Teig in die Form drücken und glatt streichen. Die Brownies im heißen Backofen (Mitte; Umluft 155°) 30-35 Min. backen; der Teig geht dabei nicht auf. Brownies sollen an der Oberfläche fest werden, innen aber eher feucht und kompakt bleiben.
6. Die Chocolate Brownies vollständig auskühlen lassen, dann nach Belieben mit Puderzucker überstäuben und mit einem scharfen Messer in Quadrate oder Rechtecke schneiden.