

## Rezept

# Einfache Brownies

Ein Rezept von Einfache Brownies, am 03.08.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Bitterschokolade	<b>150 g</b> Butter
<b>3</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Rohrohrzucker
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>1 TL</b> Backpulver	Salz
<b>100 g</b> Walnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backform von 22 × 22 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Schokolade hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Schokoladenmischung unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und kurz unterrühren.
2. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Walnüsse grob hacken und daraufstreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, sodass die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch weich ist. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.