

## Rezept

# Walnuss-Brownies vom Blech

Ein Rezept von Walnuss-Brownies vom Blech, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Walnusskerne	<b>300 g</b> Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
<b>300 g</b> Butter	<b>500 g</b> brauner Zucker
<b>2 Prisen</b> Salz	<b>6</b> zimmerwarme Eier (Größe M)
<b>300 g</b> Mehl	Butter und Mehl für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (36 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne grob hacken. Die Schokolade in eine Metallschüssel bröckeln und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Schokoladen-Butter-Masse in eine Rührschüssel geben. Zucker und Salz unterrühren. Die Masse beiseitestellen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Schokomasse rühren. Mehl und die Hälfte der Walnüsse zugeben und kurz unter den Teig rühren.
3. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Die restlichen Walnüsse auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und in 5 x 6 cm große Stücke schneiden.