

Brownies mit Walnüssen

Manchmal überkommt mich abends um 8 Uhr einfach so das Bedürfnis etwas backen zu wollen. Unbedingt! Gerade wenn ich einen langen Arbeitstag hinter mir habe, brauche ich einfach irgendwas um mich abzureagieren. Und da hilft bei mir am besten backen. Nicht fernsehen, nicht Sport machen, nein. Backen. Und wenn ich dann später abends auf solch merkwürdigen Ideen komme, dann bleibt mir meist nur eins: schauen was sich so in meinen Vorratsschränken verbirgt und drauf los backen. Dieses Mal sind es Brownies geworden. Mit viel dunkler Schokolade, Butter und etwa einer Hand voll grob gehackter Walnüsse.

Brownies - was man wissen sollte

Das mit den Brownies ist so eine Sache. Manche mögen sie durchgebacken, fast so wie Schokoladenkuchen. Manche, gerade die die schonmal original amerikanische Brownies gegessen haben, mögen sie lieber so richtig "fudgy", also sehr saftig und in der Mitte noch etwas roh. Ich bevorzuge die Mitte dieser beiden Varianten was es nicht gerade einfacher macht... 2 Minuten länger im Ofen und die Brownies sind durchgebacken und leicht bröselig. Man könnte auch sagen "trocken". 2 Minuten früher rausgenommen und sie sind innen komplett nass. Das Blöde dabei ist, dass man oft Brownies backen muss, um irgendwann den richtigen Zeitpunkt abzapassen. Und man muss seinen Ofen kennen. Bei unserem Turboofen, nehme ich die Brownies immer etwas früher raus, als in den Rezepten angegeben. Das muss man einfach ausprobieren. Auch kann es sein, dass sie äußeren Brownies sehr durchgebacken sind und die Brownies aus der Mitte noch sehr saftig. Das perfekte Rezept habe ich noch nicht gefunden, aber dieses finde ich schon ziemlich gut! ☐

Zutaten:



- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Butter
- 4 Eier
- 120g Zucker
- 1 P. Vanillezucker (oder bei mir 2 TL selbstgemachter Vanillezucker)
- 150g Weizenmehl Typ 405
- 50g Walnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Backkakao
- eine Auflaufform (ca. 20x30cm)

Zubereitung:

Die Butter zusammen mit der Schokolade (am besten etwas klein brechen) im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao vermengen. Die Walnüsse grob hacken. Wenn die Schokoladen-Butter-Mischung flüssig ist, diese kurz in einem kaltem Wasserbad etwas abkühlen lassen. In der

Zeit den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Auflaufform fetten oder mit Backpapier auslegen. Die etwas abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung in die Eier-Mischung fließen lassen und vermengen. Dann zügig die trockenen Zutaten einrühren und die Walnüsse untermengen. Nicht länger rühren, als unbedingt notwendig ☐

Den Teig in die Auflaufform füllen und im Ofen etwa 18-24 Minuten backen. Bei mir waren sie nach 22 Minuten so wie ich sie wollte! Die Verführung die Brownies noch warm zu essen ist groß! Aber glaubt mir, am besten schmecken sie, wenn sie etwas durchgezogen sind...



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula
