

## Walnuss Fudge Brownies



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 364 kcal/ 1524

Eiweiß: 5,7 g Kohlenhydrate: 26,4 g

Fettsäuren: 12,4 9 ungesättige Fettsäuren: 13,5 g

Fett: 25,9 g

Davon gesättige 12,4 g

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

## Zubereitung:

- 1. Den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze (Umluft: 140°C, Gas: Stufe 1-2) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2. Butter und Schokolade in einer großen mikrowellenfesten Schüssel für 1-2 Minuten auf niedriger Stufe (180 240 Watt) schmelzen lassen und unter konstantem Rühren zu einer gleichmäßigen Schokomasse erhitzen.
- 3. Zucker, braunen Zucker und das Kakaopulver unterrühren und im Anschluss Vanilleextrakt, Eier und Eigelb dazugeben, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.
- **4.** Mehl, Maisstärke und Salz hinzufügen, gründlich vermischen und die kalifornischen Walnüsse unterheben.

## Zutaten für 15 Portionen :

250 g Butter, ungesalzen

100 g Zartbitterschokolade, gehackt

150 g Zucker

50 g brauner Zucker

50 g Kakaopulver, ungesüßt & gesiebt

1 TL Vanilleextrakt

3 große Eier, dazu 1 Eigelb

175 g Mehl

2 TL Maisstärke

TL Salz

160 g kalifornische Walnüsse, gehackt

- 5. Die Teigmasse auf das vorbereitete Backblech gießen und etwa 25 30 Minuten lang backen lassen.
- 6. Das Blech vor dem Schneiden und Servieren abkühlen lassen