



# Walnuss Fudge Brownies



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	364 kcal/ 1524 kJ	Fett:	25,9 g
Eiweiß:	5,7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	12,4 g
Kohlenhydrate:	26,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	13,5 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.
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

## 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