



Brownies getaucht



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 183 kcal/ 763 kJ
Eiweiß: 2,6 g Fett: 12,7 g
Kohlenhydrate: 15

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die kalifornische Walnüsse hacken. Fett und Schokolade bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Zucker, Eier, Salz, Mehl, 75 g Nüsse und Vanillin-Zucker unter die Fett-Schokoladen-Masse heben. Backblech zur Hälfte mit einer Metallschiene (Alufolie) begrenzen. Eine Backblechhälfte fetten, den Teig darauf geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gasherd: Stufe 2) 30 – 35 Minuten backen.
2. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Inzwischen Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und noch mal erwärmen. Kuchen in Rauten schneiden und zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Mit den restlichen Walnüssen bestreuen und nach belieben mit Belegkirschen verzieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.

Zutaten für 22 Portionen :

125 g kalifornische Walnuskerne
125 g Butter oder Margarine
60 g Zartbitterschokolade
180 g brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
75 g Mehl
1 Päckchen Vanillin-Zucker
75 g Vollmilch- Kuvertüre
75 g Zartbitter- Kuvertüre
nach belieben Belegkirschen
Fett für das Blech