Schokoladen-Walnuss-Brownies

Zubereitungszeit:
20 Minuten Vorbereitungszeit + 40 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	430 kcal/ 1810 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	44 g	ungesättige Fettsäuren:	12 g

Zutaten für 12 Portionen :

- 170 g Butter
- 130 g Schokoladenchips
- 120 g ungesüßtes Kakaopulver
- 340 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 155 Grad) vorheizen.

2. Ein 23 x 23 Zentimeter große Backform innen mit Butter bestreichen. Die Butter und die Schokoladenchips im Wasserbad schmelzen lassen und abkühlen lassen.

3. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten vermischen.

4. Wenn die Butter-Schokoladen-Mischung abgekühlt ist, die Eier und die Vanille unterrühren.

5. Die trockenen Zutaten unterrühren und gut vermischen. Anschließend die gehackten Walnüsse einrühren. Den fertigen Teig dann in die vorbereitete Backform gießen. Die Brownies für 40-45 Minuten backen. Sticht man zum Testen mit einem Messer in die Brownies und es bleibt kein klebriger Teig mehr am Messer haften, sind die Brownies fertig.