

## Brownies



Es gibt viele Brownies-Rezepte aber nur eines, welches saftig schokoladig ist.

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Butter oder Rama	in einem Topf schmelzen, den Topf vom Herd nehmen
100 g Zartbitter Schokolade klein geraspelt	in der nicht mehr heißen Butter auflösen. Beiseite stellen
200 g Zucker	mit
1 Pck Vanillezucker	

3 Eier	dick cremig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
100 g Walnüsse	grob mahlen und unterrühren
160 g Mehl	und
1 Pck Backpulver	unterrühren, dann die Schoko-Butter unterrühren. Der Teig ist sehr flüssig. In eine Rechteckige Backform gießen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
<b>Backzeit:</b>	25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, ob der Teig in der Mitte durch ist.

100 g dunkle Kuvertüre	schmelzen und den ausgekühlten Kuchen damit glasieren.
Walnusshälften	auf jedes Kuchenstückchen legen. Kuvertüre auf Schnittfestigkeit abkühlen lassen und in Schnitten schneiden.