

Brownies



Ich habe schon sehr viele Brownie-Rezepte ausprobiert, jedoch leider keines mit Erfolg. Die einen waren klebrig und viel zu süß, die anderen flach wie ein Brett, die nächsten staubtrocken... bis ich dieses Rezept von meiner Tante Monika bekommen habe.

...die sind voll lecker...

250 g Walnüsse in den Mixtopf geben, hacken und umfüllen. 3 Sek. / Stufe 5

Rührteig:

300 g Zartbitterschokolade in Stücken, **250 g Margarine** in den Mixtopf geben und schmelzen. 3 Min. / 60° / Stufe 2

7 Eier, 500 g Zucker, 1 Prise Salz dazugeben und cremig rühren. 50 Sek. / Stufe 4

300 g Mehl, 2 TL Backpulver, die gehackten Nüsse dazugeben und unterheben. 20 Sek. / ↻ / Stufe 5

Den Teig auf ein gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) Backrahmen gießen und backen.

Backzeit: 180°, ca. 35 Min.

Schokoladenguss:

100 g Zartbitterschokolade, 100 g Sahne, 25 g Kokosfett in den Mixtopf geben und erhitzen. 3 Min. / 60° / Stufe 2

Den Kuchen damit überziehen und mit **halbierten Walnüssen** bzw. **gehackten Pistazien** garnieren.