# Super saftig, schokoladig, suchtgefährlich: Brownies mit Walnüssen

Ich kann es mir wirklich nicht erklären. So oft, wie ich diese Brownies schon gebacken habe, ist es unbegreiflich, dass ich sie noch nicht gebloggt hatte!
Ehrlich, ich habe minutenlang verständnislos mein Archiv durchforstet, weil ich nicht glauben konnte, dass da keine Brownies drinne sind!

Schon vor Jaaahren habe ich dieses für mich perfekte Rezept entdeckt und selbst in Südafrika haben meine Brownies schon Fans, nämlich meine Gasteltern in Kapstadt, bei denen ich zwei wunderbare Aufenthalte in ihrem fantastischen Land genießen durfte. Als eine Bekannte nach Kapstadt flog, die meine Gasteltern ebenfalls kennt, reiste sogar eine Kiste dieser Brownies mit ihr, zur großen Freude meines Gastpapas, der ein riesiger Naschkater ist und von solchen Leckereien gar nicht genug bekommen kann.
Also seid gewarnt, diese Dinger machen hochgradig süchtig. Am besten backt ihr sie nur, wenn ihr ganz viele Mitgenießer habt, sonst futtert ihr sie alle alleine auf, sobald ihr einmal angefangen habt. ;D

Super saftig, schokoladig, suchtgefährlich: Brownies mit Walnüssen

**Für eine Form ca. 25 x 30 cm:**

140 g Butter
300 g Zucker
100 g Kakaopulver
4 Eier
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz
200 g gehackte Walnüsse
200 ml Wasser

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit Zucker und Kakao verrühren. Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
Dann die Nüsse unterheben.
Den Backofen vorheizen auf 160 °C.
Die Form mit Backpapier auslegen. Falls ihr keine Form in genau diesem Maß habt, verkleinert sie mit etwas Alufolie und/oder einer anderen Form.
Den Teig mind. 1 cm hoch einfüllen, glatt streichen und in der Mitte des Backofens 15- 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
Die Brownies etwas abkühlen lassen und noch leicht warm in Stücke schneiden. Ich mache gerne kleine Quadrate, es gehen aber natürlich auch Rechtecke.[nurkochen]

So, und dann setzt ihr euch mit einem guten Kaffee oder Tee gemütlich zusammen, beißt in einen dieser wunderbaren Schokowürfel und wenn ihr schon mal schokoladigere und saftigere Brownies gebacken habt, müsst ihr mir dieses Rezept unbedingt zukommen lassen, für mich sind es nämlich bis jetzt die allerallerbesten.
Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen und habt auch sonst eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

Share on Facebook
0

Super saftig, schokoladig, suchtgefährlich: Brownies mit Walnüssen

Share on Pinterest

Send email

2