

Schoko-Walnuss-Brownies



Zutaten (Blech - 24 Stücke):

Brownies:

- 250g Butter
- 300g Zartbitterkuvertüre
- 200g Walnuskerne
- 7 Eier
- 350g Mehl
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 450g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Schokoüberzug:

- 200g Vollmilchkuvertüre
- 25g Butter
- 80ml Sahne
- 40g Honig

Zubereitung:

Schokolade in Stücke hacken und die Butter in einem Topf über dem Wasserbad schmelzen. Die Schokoladenstückchen zugeben, unter Rühren auflösen lassen und mit der Butter verrühren. Die Masse anschließend abkühlen lassen.

Während der Abkühlzeit ein tiefes Backblech gründlich fetten.

Walnüsse grob hacken und Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Zucker geben. Zucker mit Vanillemark, Mehl, Backpulver, Salz in einer Schüssel mischen.

Eier zur abgekühlten Butter-Schokoladenmischung geben und die Masse 7 Minuten aufschlagen. Die trockenen, bereits vermischten Zutaten in 4 Portionen zugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse sowie die Heidelbeeren untergeben und den Teig auf das Backblech füllen.

Brownies in den Ofen geben und für 30 Minuten backen, nach der Backzeit Holzstäbchenprobe durchführen und die Brownies erkalten lassen.

Unterdessen den Schokoüberzug zubereiten. Hierzu Schokolade unter Rühren über einem Wasserbad schmelzen lassen. Butter zugeben und rühren, bis sich die Butter komplett aufgelöst hat. Anschließend die Sahne zufügen und mit dem Schneebesen unterarbeiten bis sie nicht mehr zu sehen ist. Zum Schluss den Honig unterrühren. Direkt nach der Zubereitung des Schokoladenüberzuges die Brownies mit diesem überziehen. Wenn der Schokoladenüberzug ausgehärtet ist, die Brownies in Stücke schneiden und servieren

Hinweis:

Wer es fruchtig mag, mischt unter den Brownieteig vor dem Backen noch 500g Heidelbeeren.

Nährwertangaben: 441 kcal pro Stück, 43 g KH pro Stück