Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Walnuss-Brownies

Dessert Brot&Gebäck Kekse Kuchen Süße Gerichte Weihnachten Winter

Zubereitung

Walnüsse hacken, Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf langsam zerlassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit dem Mixer mind. 8 Min. sehr dickcremig aufschlagen. Die Schokoladenmischung unterrühren, Mehl und Rum kurz unterrühren, Walnüsse unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (30x20cm) oder in eine Auflaufform streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C auf der untersten Schiene 25 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Zutaten

- 200 g Walnusskerne
- 170 g Bensdorp Haushaltsschokolade
- 250 g Butter
- 6 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 225 g Mehl
- 3 EL Rum