

# Schoko-Nuss-Brownies

**Kategorien:** Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Modekuchen, Torten

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

150 g Butter

150 g Zartbitterschokolade

150 g Halbbitterschokolade

225 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

100 g Mehl

150 g Walnüsse (gehackt)

70 g weiße Schokolade (gehackt)

## Zubereitung

Backrohr auf 180° C vorheizen.

Die Butter mit der grob gehackten, dunklen Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

Salz, Zucker und Vanillezucker untermischen.

Die Eier nun nach und nach untermischen.

Dann das Mehl, die Nüsse und die weiße Schokolade unterheben.

Eine Form (28 x 28 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Im Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er sich vom Rand löst.

In der Form etwas auskühlen lassen.

Den Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und in Würfel von 3,5 x 3,5 cm schneiden.

Die Würfel vorsichtig vom Backpapier lösen und bis zum Verzehr unbedingt kühl lagern!