



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Oktober

### Chocolate Nut Brownies

*von Annette Forsyth*

*Viele meiner Rezepte stammen aus einem Kinderkochbuch, das wir in der Grundschule unserer Kinder veröffentlicht haben. Die Kinder brachten einfach Ihre Lieblingsrezepte mit und wir haben sie zusammengefasst. Die Schokoladen – Nuss – Brownies sind ein Favorit geworden. Sie müssen außen kross und innen sehr weich sein. Dieser Kontrast macht sie absolut unwiderstehlich. Allerdings braucht man ein wenig Übung beim Backen. Da der Teig recht flüssig ist, braucht er eine vergleichsweise lange Backzeit und man muss aufpassen, dass die Brownies nicht zu dunkel werden, bis sie innen gebacken, aber noch weich sind.*

#### Zutaten

<b>175 g</b>	<b>Pecan- und Walnüsse</b>
<b>115 g</b>	<b>Schokolade</b>
<b>170 g</b>	<b>Butter (min.70% Kakao)</b>
<b>345 g</b>	<b>feiner Zucker</b>
<b>1 TL</b>	<b>Vanille Essenz</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>115 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1 TL</b>	<b>Backpulver</b>

#### Zubereitung

1. Den Ofen auf 160° C vorheizen.
2. Die Nüsse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz in grobe Stücke zerstoßen.
3. Die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben, ebenfalls schmelzen und gut einrühren. Nun auch den Zucker und die Vanilleessenz zugeben.
4. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und unter die Schokoladenmischung rühren. Die Schokomischung sollte dabei nicht zu heiß sein, damit die Eier nicht gerinnen.
5. Das gesiebte Mehl zusammen mit dem Backpulver in die Schoko-Ei-Mischung rühren und nun die Nüsse unterheben.

**6.** Den fertigen Teig in eine gebutterte Form füllen. Der Teig ist recht flüssig und sollte mindestens 2 cm hoch sein. Die Brownies 45-60 min im Ofen backen, je nachdem wie hoch die Mischung ist. Für die ersten 20 Minuten mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden. Die Folie sollte dabei nicht den Teig berühren, da sie sonst hängen bleibt. Nach ca. 40 Minuten mit einer Nadel oder Gabel einstechen und schauen ob die Mitte gar, aber noch recht weich ist. Dann sind die Brownies am Besten. Die Backzeit entsprechend verlängern und gegebenenfalls noch einmal abdecken.

**7.** Die fertigen Brownies aus dem Ofen nehmen, leicht vorschneiden, abkühlen lassen und nach einer Weile in kleine, aber gehaltvolle! Stücke schneiden. Brownies halten sich gut in einer Keksdose.

**Tipp:** Man kann die Nussmischung natürlich den eigenen Vorlieben anpassen.

***Guten Appetit!***