# Brownies
# bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

100 gr Zartbitterschokolade, 125 gr weiche Butter, 150 gr brauner Zucker, 2 Eier, 100 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Vanillestange, 150 gr Walnußkerne, 1 Esslöffel Butter/Fett.

**Die Vorbereitungen:**

Das Rezept ist für 10 Personen gedacht, dann füllt es eine quadratische Auflaufform mit 20 cm Kantenlänge. Die grobgehackte Schokolade im Wasserbad schmelzen, die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier und anschließend die Schokolade unterrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herausschaben und die Walnußkerne hacken.

**Die Zubereitung:**

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, Mehl mit Salz, Backpulver, Salz, Walnußstückchen und Vanillemark mischen und unter den Teig rühren. Die Form fetten, den Teig einfüllen, glattstreichen und rund 30 Minuten backen (Holzstäbchenprobe). Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen. Zum Servieren in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
Guten Appetit!