

# SCHOKOLADEN-BROWNIES



## SCHOKOLADEN-BROWNIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 36 Stück: | 30 Min.

### Zutaten

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Butter
- 160 g Walnüsse
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g
- 2 EL Vanillezucker
- 280 g Weizenmehl
- 1,5 TL Backpulver



120

### ZUBEREITUNG

149

Kcal

pro Stück

2

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

### Teig zubereiten:

Den [Backofen vorheizen](#) (180 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 160 °C). Einen Backrahmen auf 24 x 24 cm ausziehen mit [Backpapier](#) auskleiden und auf ein Backblech setzen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Butter in einem Topf schmelzen. Walnüsse grob hacken.

Eier in einer [Rührschüssel](#) mindestens 3 Minuten schaumig schlagen, [SweetFamily SteviaZucker](#), Vanillezucker und die aufgelöste Butter kurz unterrühren. Anschließend die flüssige Schokolade unterheben. Mehl und Backpulver mischen und mit den Nüssen ebenfalls unter den Teig heben.

### Backen und Dekorieren:

Den Teig in den Backrahmen gießen, glatt streichen und ca. 15 Minuten backen.

Die Brownies abkühlen lassen, aus der Form lösen und in 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Nach Belieben mit Walnüssen und Kakaopulver dekorieren.