

# **Brownies**

## **Zutaten:**

350 g Blockschokolade  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
250 g Mehl  
250 g gehackte Walnüsse

## **Zubereitung:**

Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben bzw. mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Schokolade grob hacken. Die Butter bei milder Hitze im Wasserbad zerlassen und die Schokolade dazu geben. Beides umrühren. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die Masse weiter rühren bis sie abgekühlt ist. Jetzt den Zucker, das Salz und die Eier in die Schokomischung geben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl und die gehackten Nüsse zu dem Teig geben und weiterrühren. Im vorgeheizten Backofen 30 min. bei 200°C backen. Den noch heißen Kuchen in Stücke schneiden. Die Brownies sollten innen noch feucht sein beim essen.