

Brownies

Zutaten für etwa 60 Stück

- 4 Eier
- 350 g Zucker (oder auch etwas weniger)
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 90 g Butter
- 120 g Mehl
- 160 g geriebene Walnüsse
- 200 g Kuvertüre
- 60 Walnusskernhälften oder Mandelstifte zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eier mit Zucker schaumig rühren. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse sehr cremig ist.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit 4 EL Wasser im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die Butter dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Die Schokoladenmasse zur Eicreme geben, das Mehl dazusieben und zusammen mit den Walnüssen darunterziehen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech geben, glattstreichen und im Ofen 18 bis 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß in 3,5 cm große Quadrate schneiden.
5. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, die Brownies damit überziehen und jeweils mit einer Walnusshälfte verzieren. Trocknen lassen und bis zum Verzehr in einer Blechdose aufbewahren.