

Brownies

Für etwa 36 Stück:

6 Eier	450 g Zucker	600 g Halbbitter-Schokolade
6 El Wasser	150 g Butter	180 g Mehl
225 g Walnusskerne	Glasur	200 g Schokolade
30 g Butterschmalz		

Eier und Zucker schaumig schlagen.

Schokolade in Stücke brechen, mit sechs Eln Wasser in einer kleinen Schüssel - im Wasserbad - auflösen.

Butter - bis auf einen kleinen Rest - in die warme Schokolade einrühren, bis sie vollständig geschmolzen und in der Schokoladenmasse gut verteilt ist.

Die Schokoladencreme in die Eiercreme einrühren. Das Mehl und die zerkleinerten Walnusskerne hinzugeben.

Ein tiefes Backblech (Fettpfanne, zirka 40 mal 35 Zentimeter) mit der restlichen Butter ausfetten und die Schokomasse etwa zwei Zentimeter hoch darauf verteilen.

Auf die unterste Schiene in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft: 160 Grad) schieben und etwa 30 Minuten backen.

Für die Glasur 200 Gramm Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und das Butterschmalz dazugeben. Die Glasur über dem noch warmen Gebackenen verstreichen. Auskühlen lassen und in zirka 3 mal 4 Zentimeter große Stücke schneiden.

Tipps:

In jeder Hinsicht leichter wird das Rezept, wenn Sie die Nüsse und die Glasur weglassen.

Brownies erinnern ein wenig an Pralinen. Doch Vorsicht, sie sind kaum haltbarer als ein ganz normaler Kuchen.

Für Experimentierfreudige: Mit Bitterschokolade würzen Indios in Mexiko gern herzhaftes Gerichte mit Huhn. Und in Sizilien gibt man sie an die Sauce zum geschmorten Hasen. Natürlich sparsam dosiert.

In einer Tafel Schokolade (100 Gramm) stecken üppige 500 bis 600 Kilokalorien. Kein Wunder, denn Fett (im Wesentlichen Kakaobutter) und Zucker dominieren. Dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil enthält in jedem Fall weniger Kalorien als eine sahnige Milkschokolade.

test Dezember 2001