



Mrs. Martin's Brownies

Zutaten für 4 Personen:

60 g Blockschokolade, halbbitter
75 g Butter
2 Eier
200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
80 g Mehl
1 TL Backpulver
0,25 TL Salz
75 g Walnüsse, geschält und gehackt

Zubereitung:

Ofen auf 175°C vorheizen. (160° Umluft). Butter und Schokolade gemeinsam im Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Geschmolzene Schokolade langsam hinzufügen. In separater Schüssel Mehl mit Backpulver, Salz und den gehackten Walnüssen mischen und zur Schokoladenmasse rühren. In eine Springform (24cmØ) oder rechteckige gebutterte Backform gießen und etwa 30-35 min backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.