

Walnuss-Brownies

[Dessert](#) [Brot&Gebäck](#) [Kekse](#) [Kuchen](#) [Süße Gerichte](#)
[Weihnachten](#) [Winter](#)

ZUBEREITUNG



Walnüsse hacken, Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf langsam zerlassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit dem Mixer mind. 8 Min. sehr dickcremig aufschlagen. Die Schokoladenmischung unterrühren, Mehl und Rum kurz unterrühren, Walnüsse unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (30x20cm) oder in eine Auflaufform streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C auf der untersten Schiene 25 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.



ZUTATEN



200 g Walnusskerne

170 g Bensdorp
Haushaltsschokolade

250 g Butter

6 Stk. Eier

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/2 TL Zimt gemahlen

1/2 TL Salz

225 g Mehl

3 EL Rum