



Brownies, in denen man am liebsten baden möchte

Description

Frohes Neues Jahr, liebe Schokohimmel-Follower! 2014 fängt verdammt gut an, denn es beginnt mit extra viel Schokolade in Form von köstlichen Brownies. Skandalöserweise gab es hier bisher kein einziges Basis-Brownie-Rezept (probiert aber mal die [Brownie-Torte!](#)). Jetzt habe ich allerdings eine Variante mit Paranüssen gebacken, die soooo zum Reinlegen lecker ist, dass ich mir momentan schwer vorstellen kann, jemals wieder anderen Kuchen zu essen ? . Die Brownies gab's an Silvester als Dessert. Aber ich warne Euch: Das göttliche Schokostück ist von innen quasi flüssig. Es in Stücke zu schneiden ist deshalb ... naja, schwierig ? ... Stellt die Form am besten auf den Tisch und drückt Euren Mitessern einfach Löffel in die Hand. Das ist eh' viel kommunikativer. Falls Ihr vor lauter Schokolade, die Ihr im Mund habt, überhaupt noch reden könnt.





Köstlicher, kletschiger
Brownie mit Paranüssen



Unversehrter Brownie

default watermark



Ein quasi flüssiger Schoko-Brownie mit Nüssen – was will man mehr?

atermark



Soooo cremig – Brownie mit

Zutaten für eine Form von 20 x 20 cm

50 g Paranusskerne (oder Pekan- oder Walnüsse) // 200 g Butter, in kleinen Stücken + Butter zum Fetten der Form // 200 g dunkle, gute Schokolade (meine hatte 72 % Kakaogehalt) // 3 große Eier // 180 g Zucker (ich habe braunen und weißen gemischt) // 2 Päckchen Vanillezucker // 80 g Mehl, gesiebt // Deko: Freestyle, z.B. Kuvertüre-Reste // mit Vanilleeis serviert schmeckt's sicher auch toll

Zubereitung

Die Paranusskerne in der Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen, lecker zu duften. Vorsicht: Der Grat zwischen „Mmmhhh, lecker aromatisch!“ und „Hmmm, wo kommen denn die Röstaromen her?“ ist ziemlich schmal. Also passt gut auf, dass Euch die Nüsse nicht anbrennen ? . Die Backform einfetten.

Jetzt die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Sobald sie zu schmelzen beginnt, dürft Ihr sie mit einem Spatel umrühren. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, den Finger reinstecken und abschlecken die Butter unterrühren. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Eier mit dem Schneebesen kräftig mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach und nach das Mehl auf die Masse sieben, dann die Nüsse untermischen. Zum Schluss die Schoko-Butter-Masse unterheben. Das geht am besten mit einem Teigschaber. Den (ziemlich flüssigen) Teig in die Form füllen und 20 Minuten backen. Nein, nicht länger!

Jetzt kommt Trick 17: Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in ein tiefes, größeres Backblech (oder die Spüle) stellen, das Ihr zuvor mit kaltem Wasser befüllt habt. Das sorgt dafür, dass der Brownie nicht mehr nachgart und schnell auskühlt. So kommt es zu dieser wahnsinnigen, schokohimmlischen Cremigkeit und der weich-schlottig-kletschigen Konsistenz ? . Den Kuchen mindestens 1 Stunde lang ruhen lassen, auch wenn's schwerfällt. Ich habe das Ganze dann noch mit Kuvertüre-Resten besprenkelt. Fertig? Dann einfach nur noch reinhauen und genießen... Wirklich, ich möchte in diesem Kuchen am liebsten baden. Ich habe selten etwas Besseres mit Schokolade gegessen – und das will schließlich was heißen!

PS: Und weil ich von diesen Brownies so megamäßig überzeugt bin (wie, das habt Ihr noch nicht gemerkt?? ?), nehme ich damit am [Kochbuch-Wettbewerb von „rundum“](#) teil. Ein richtig schönes Projekt für koch- und backbegeisterte Menschen. Jetzt heißt es Daumen drücken!

PPS: Das Rezept stammt – leicht abgewandelt – aus dem unwahrscheinlich tollen Buch „[Schokomagie – 150 verführerische Rezepte mit Schokolade](#)“, das ich vor einigen Wochen durch Zufall als Sonderposten in einem kleinen Buchladen entdeckt habe. Ich habe selten so ein großartiges Schoko-Backbuch gesehen und bin völlig verliebt in dieses Werk. Freut Euch schon mal auf ungefähr 149 andere schokoladige Rezepte, die ich Euch bestimmt bald vorstellen werde! ?

Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Kuchen
3. Nüsse
4. Paranüsse
5. Schokolade

Date Created

4. Januar 2014

Author

schokohimmel

default watermark