



Zutaten

1 Brownie Mix
1 Tafel Zartbitterschokolade
170g Butter, geschmolzen
3 Eier (L)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform (26x26cm) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Zur Seite stellen.
2. Die Nüsse aus dem Glas entfernen und zur Seite stellen. Die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermengen. Etwa die Hälfte der Schokoladentafel grob hacken – der Rest darf genascht werden.
3. Die Butter (170g) schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die drei Eier leicht verquirlen. Beides zur Schüssel dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die gehackten Walnüsse und die gehackte Schokolade dazugeben und unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und dann für etwa 35-40 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen – er darf noch feuchte Krümel dran haben. Die Brownies aus dem Ofen nehmen und in der Form komplett abkühlen lassen. Die abgekühlten Brownies mithilfe des Backpapiers aus der Form lösen und dann in 12 (oder mehr) Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!

