



brownies

ca. 40 Stück

zutaten

150 g Mehl
1 TL Natron
1 TL Salz
300 g Zucker
1 EL Melasse (Reformhaus oder Bioladen)
250 g Butter (Zimmertemperatur)
2 Eier
1 TL Vanille
2 EL Kaffeelikör
1 Tässchen sehr starker Espresso
60 g Bitterschokolade 85%
180 g Bitterschokolade 70%
70 g Walnüsse
70 g Pekannüsse



zubereitung

Die 85%ige Schokolade schmelzen.

Die Nüsse im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen rösten, bis sie duften (ca. 7-10 Minuten) und grob hacken.

Alle trockenen Zutaten außer Zucker in einer Schüssel mischen.

Die Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker und Melasse zufügen, weiterrühren, bis die Zutaten völlig vermischt sind. Eier nacheinander zugeben. Vanille, Likör und Kaffee zufügen, geschmolzene Schokolade einrühren. Solange weiterschlagen, bis die Masse schaumig wird. Mehlmischung untermischen.

Die gerösteten Nüsse und die grob gehackte Schokolade (70%) mit einem Löffel gut mit dem Teig vermischen.

Backrahmen auf 36 x 24 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig einfüllen.

Im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 27-29 Minuten backen. Brownies bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und kalt in Rechtecke schneiden.

(Ich schneide immer mehr Stücke daraus, weil ich einen kleinen Brownie zum Espresso liebe und sie mir in „normaler“ Größe zu mächtig sind.)