# Baumnuss-Brownies

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.
Ruhen lassen: ca. 15 Min.
Backen: ca. 30 Min.

| | |
|---|---|
| 100g | Butter |
| 375g | dunkle Schokolade |
| 2 | frisches Ei |
| 100g | Zucker |
| 1TL | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 50ml | Wasser, lauwarm |
| 100g | Grob zerkleinerte Baumnüsse |
| 30g | Halbierte Bamunüsse |
| 150g | Baumnussmehl |

**So wird's gemacht**

1. Butter in einer Pfanne schmelzen.

2. Schokolade fein hacken, zur Butter geben und unter Rühren schmelzen; etwas abkühlen.

3. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Schokolademasse beigeben, mischen.

4. Wasser hinzufügen und nochmals gut mischen.

5. Grob zerkleinerte Nüsse, halbe Nüsse und Nussmehl beigeben, mischen. Brownie-Form (ca. 20x20cm) fetten und bemehlen. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

6. Backen: Ofen auf 180°C vorheizen. Ca. 20-30 Min. in der Mitte des Ofens. Die Brownies müssen innen noch feucht sein. Nur leicht abkühlen, noch warm in der Form in Würfel schneiden, darin auskühlen, erst dann herausnehmen.

**Tipp:** Brownies sind gut verpackt im Kühlschrank ca. 1 Woche oder tiefgekühlt ca. 2 Monate haltbar.

**Pro 100g:** 41g Fett, 9g Eiweiss, 35g Kohlenhydrate, 2‘282 KJ (550 kcal)