



Chico's Brownies mit Nüssen

Cookies, Bars, Cakes, Chips und Brownies gehören zu den beliebtesten Naschereien und Desserts in Amerika. Vor 20 Jahren waren sie außerhalb der USA noch relativ unbekannt. Doch mit der Globalisierung begann ihr Siegeszug um die ganze Welt und zwischenzeitlich haben sich Cookies und Brownies auch in vielen deutschen Bäckereien einen Stammplatz erobert. Der Name Brownie ist auf die intensiv-dunkelbraune Farbe zurückzuführen. Ursprünglich handelte es sich wohl um einen ganz gewöhnlichen Schokoladenkuchen, der in einer rechteckigen Form gebacken wurde. Seit 1890 sind dann in den USA erste Rezepte zu finden, bei denen der flache Kuchen nach dem Backen in rechteckige Stücke portioniert und mit weiteren Zutaten veredelt wird.

Schritt 1: Die Schokolade in Stückchen brechen und im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Schritt 2: Eier, Zucker, Vanillemark und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer ca. 3 Minuten gründlich verrühren.

Schritt 3: Mehl, Backpulver und weiche Butter schrittweise hinzugeben und noch einmal 1 Minute rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Schritt 4: Die geschmolzene und warme Schokolade unter ständigem Rühren zum Teig hinzufügen.

Schritt 5: Mit einem Teigschaber die Nüsse unterheben und die Masse in eine rechteckige Backform, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde, füllen. An dieser Stelle entscheidet sich die Dicke der Brownies, je nachdem, wie viel Teig man verwendet. Manche mögen sie eher dick und saftig, andere wieder bevorzugen die dünne Variante. Die Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 175° C. (Umluft) 20-25 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Ofen ein wenig. Wichtig ist, dass der Teig nicht völlig durchgebacken ist, wie bei einem normalen Kuchen.

Schritt 6: Die Form aus dem Ofen nehmen und Brownies über mehrere Stunden vollständig auskühlen lassen. Wer Platz hat, kann die Form auch in den Kühlschrank stellen, dann dauert es nur ca. eine Stunde. Den Kuchen auf eine glatte Arbeitsplatte stürzen und mit einem großen Messer in rechteckige Stücke (ca. 10 x 6 cm) schneiden.

Wer mag, kann die Brownies abschließend noch mit einer Glasur überziehen. Ich persönlich finde die puristische Variante jedoch am besten. Übrigens: Zu Brownies passt am besten Schlagsahne oder eine Kugel Vanilleeis.



Zutaten (für 8-20 Stück je nach Dicke)

- 270 g beste Bitterschokolade
- 400 g brauner Rohrzucker
- 5 Eier
- Mark aus 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Salz
- 160 g gesiebes Mehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- 160 g weiche Butter
- 50 g gehackte Wall- oder Pecannüsse

Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus Backzeit

Quelle: eigenes Rezept

Eine andere Art,
Olivenöl zu handeln

