



LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

SCHOKO BROWNIE

ZUTATEN

- 250 gr Butter
- 250 gr Brauner Zucker
- 50ml Espresso
- 0,5 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 200 gr Zartbitterschokolade
- 100 gr Vollmilchschokolade
- 200 gr Mehl
- 60 gr Kakao
- 50 gr Schokodrops, backfest
- 200 gr Walnüsse
- 1 Limette
- GUSS:
- 40 gr Kakao
- 80 gr Puderzucker
- 70 ml Limettensaft

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett geröstet bis Sie lecker duften und dann klein gehackt.

Die Butter, brauner Zucker, Espresso, Salz, Limettenabrieb und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf schmelzen, dann kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit die Schokolade klein hacken und in die heiße Buttermischung geben und rühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Backform vorbereiten (ausbuttern oder mit Backpapier auslegen).

Nun die Butter- Schokoladenmasse in eine große Schüssel umfüllen, erst die Eier und dann alle restlichen Zutaten mit einem Schneebesen einrühren. Den Kuchen ca. 20 min backen und dann ca. 10 min auskühlen lassen.

Für den Guss den Kakao, Puderzucker und Limettensaft mit einem kleinen Schneebesen verrühren und über den warmen Kuchen verteilen.

Nun mit ein paar gehackten Walnüssen und Schokodrops garnieren und auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und lasst es euch schmecken ;)