Artikel vom 06.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 03:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/walnuss-baiser-brownies

Walnuss-Baiser-Brownies



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 24 Stück):

Teig:

200 g Butter,

200 g Zartbitterschokolade,

150 g brauner Zucker,

3 Eier,

3 Eigelb,

100 g Mehl,

100 g gemahlene Walnüsse,

1 Prise Salz,

etwas Bittermandel Aroma.

Baiser-Schicht:

3 Eiweiß,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker,

3 EL Zucker,

75 g gemahlene Walnüsse,

eventuell etwas Kakopulver.

Zubereitung:

Die Schokolade und die Butter über dem Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelb, Zucker und Salz schaumig rühren und die Schokoladenmischung langsam unterrühren. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl zusammen mit den Walnüssen kurz unter die Eiermasse rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen (Maße 20 x 30 cm) daraufstellen. Den Backrahmen einfetten. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Die Brownies 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Salz, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Die gemahlenen Walnüsse unterheben. Die Baiser-Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Die Brownies weitere 25 Minuten backen, dann abkühlen lassen, aus dem Backrahmen lösen und in 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Nach Geschmack mit etwas Kakopulver bestäuben.

Julia Ernsting