

# BROWNIES

Mit Birne und Walnüssen

Rezept: Julia Koch

[www.lieblingsleben.blog](http://www.lieblingsleben.blog)

Für eine Form in der Größe 22 x 30 cm

Zutaten	Vorgang
200 g Butter 160 g 70% Schokolade	Butter und Schokolade langsam (am besten im Wasserbad) schmelzen.
160 g Rohrohrzucker 3 kl. Eier 1 Msp. Bourbonvanille ½ TL Salz	Rohrzucker und Eier mit dem Schneebesen in einer Schüssel verschlagen und anschließend mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat verrühren.  Schokobutter kurz unterrühren.
20 g Rohkakaopulver 140 g helles Mehl (Dinkel oder Weizen)	Kakao und Mehl auf die Ei-Butter-Schoko-Masse sieben und kurz verrühren. Nur so lange, bis alles grade vermischt ist.
2 reife Birnen 75 g Walnüsse	Birnen schälen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken und einen Teil davon unter den Teig heben.
<p>Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Teig einfüllen, mit Birnenspalten belegen – leicht eindrücken – und mit den restlichen Walnüssen bestreuen.</p> <p>In der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten lang backen.</p> <p>Backzeit kontrollieren – sie hängt von der Größe und Beschaffenheit der Form, dem Backrohr und der Saftigkeit der Birnen ab. Mit dem Zahnstocher in den Kuchenteig stechen und Kuchen aus dem Ofen nehmen, wenn kein patziger Teig mehr am Zahnstocher haften bleibt.</p> <p>Die Brownies vor dem Essen ca. 1 Stunde durchziehen lassen.</p>	