

# Brownies

## Zutaten (für 20-30 Würfelchen)

30 g Diätmargarine  
60 g Nüsse (z.B. 25 Walnüsse)  
115 g Kuvertüre 66% (z.B. Valrhona Caraibe)  
1 gr. Ei  
85 g Roh-Rohrzucker  
45 g Dinkelmehl  
20 ml Kirschwasser



## Zubereitung

Zutaten abwiegen, Walnüsse knacken, Haselnüsse oder Pecan ca. 10 Minuten bei 160°C im Rohr leicht anrösten.

Schokolade über Wasserdampf langsam schmelzen, vom Herd nehmen und die Margarine einrühren, sodass eine glänzende Emulsion entsteht. Abkühlen lassen. Backrohr auf **170°C** vorheizen.

Das Ei mit dem Zucker und einer Prise Salz schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hell wird (sie hat deutlich an Volumen gewonnen und ist cremig). Schokolademasse einrühren, Nüsse, Mehl und Kirschwasser einmellieren und die Masse in einen Tortenring 18cm geben.

Exakt **22 Minuten** backen, die Oberfläche sieht dann zwar (anscheinend: „noch“) glänzend aus, aber das täuscht: der Teig ist nicht mehr flüssig, sondern hat genau die richtige Konsistenz (Amerikaner würden sagen, aussen „cakey“, innen „fudgy“).



Sofort (!) mit einem kleinen, scharfen Messer die Stücke (ca. 2x2 cm, nicht zu gross !) an der Oberfläche anzeichnen, dann auskühlen lassen.

Erst kurz vor dem Servieren die Stücke ganz durchschneiden. Dabei immer wieder mit einer Küchenrolle das Messer sauber abwischen, da sonst der Teig daran klebt und einen sauberen Schnitt unmöglich macht.

Die Masse ergibt ein köstliches Dessert für 6-8 Personen - oder eine süsse Knaberei für 2 Personen ein paar Tage lang :)

Für doppelte Menge:  
Backrahmen 20 x 25 cm

