

# Brownies

*Für 20-25 Plätzchen*

## Zutaten

400 g	Butter od. Margarine (weich)	1 TL	Backpulver
360 g	Zucker	1 TL	Salz
2 Pk.	Vanillezucker	300 g	Walnusskerne (200 g grob gehackt)
8	Eier		
150 g	Schokolade, zartbitter	300 g	Kuvertüre, halbbitter
160 g	Mehl		

*Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Backzeit 35 Minuten (175-200°C)*

1. Butter od. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Schokolade bei milder Hitze im Wasserbad schmelzen und schnell unterrühren. Das Mehl gemischt mit Backpulver und Salz ebenfalls unterrühren. Zuletzt 200 g gehackte Walnüsse unter den Teig arbeiten.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen, dann in rechteckige Stücke schneiden.
3. Kuvertüre schmelzen und die Stücke damit überziehen (vorsichtig, da sich die obere Teigschicht leicht ablöst). Je eine halbe Walnuss darauf drücken.