



# Chestnut Flour Brownies

Kastanienbrownies

*Mir fehlen selbst die Worte. Diese Brownies sind die Krönung. Sie sind dunkel, saftig, verführerisch – besser geht's nicht. Wer braucht schon Gluten? Sie können die Brownies mit weißer Schokolade und/oder Walnüssen aufpeppen, Sie können es aber auch sein lassen und sie einfach pur genießen.*

Für eine Backform  
23 x 23 cm

125 g Butter  
250 g Zartbitterschokolade  
50 g Muscovado-Zucker  
90 g Zucker  
3 Eier  
50 g Maronenmehl  
35 g Kakao, ungesüßt  
½ TL Vanillesalz  
½ TL Natron  
¼ TL Backpulver  
100 g weiße Schokolade,  
grob gehackt  
(nach Belieben)  
50 g ganze Walnüsse  
(nach Belieben)

1. Ich habe eine neue Methode entdeckt, um Butter mit Schokolade zu schmelzen: Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen, Wenn sie flüssig ist, die Schokoladenstücke dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

2. Die Mischung in eine Schüssel geben und die beiden Zuckersorten mit einem Schneebesen darunter schlagen. Etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

3. Maronenmehl, Kakaopulver, Salz, Natron und Backpulver abmessen und in eine große Schüssel sieben.

4. Ofen auf 175 °C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Backform einfetten.

5. Die Eier mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokoladen-Zucker-Mischung schlagen (nicht solange die Mischung noch warm ist, sonst werden die Brownies zäh).

6. Mit einem Gummiteschaber die Mehl-Backpulver-Mischung unter die Creme heben, dann die weißen Schokoladenstücke und die Walnüsse dazugeben. Den Teig in die vorbereitete Backform verteilen.

7. Etwa 22 Minuten backen. Lassen Sie die Brownies nicht zu lange im Ofen! Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

