

# Walnuss - Brownies

## Zutaten:

3 Eier  
150 g Zucker  
150 g Walnussmehl  
120 g Walnuss-Öl  
60 g Kakaopulver  
3 TL Backpulver (1 Päckchen)  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Priesel Salz



## für oben drauf

160 g Schokolade, zartbitter  
60 g Sahne  
1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung:

In einer großen Schüssel das Walnussmehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver gut vermischen und dann beiseite stellen.

In einer 2. Schüssel den Zucker und das Walnussöl so lange verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, danach das Vanilleextrakt unterrühren. Nun alle Eier mit geringer Geschwindigkeit kurz einrühren (Vorsicht – mayonnaiseartige Masse). Zuletzt das Walnussmehlgemisch vorsichtig unterheben. Den Teig nun in einer gefetteten Form (23X23) gleichmäßig verteilen und in den auf 170°C vorgeheizten Backofen geben. Backzeit ca. 20-25 Minuten.

## Das Obendrauf:

Für das Obendrauf die Sahne und die Schokolade im Wasserbad zum schmelzen bringen, dann unter Rühren die Masse abkühlen und das Vanilleextrakt einarbeiten. Nun die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und etwas abkühlen lassen, danach die Masse kräftig aufschlagen (2 Minuten) und gleichmäßig auf den Brownies verteilen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!