



## INTERNATIONALE REZEPTE

# BROWNIE

... AUS DEN USA



*Ein Brownie ist ein nordamerikanischer Schokoladenkuchen. Er unterscheidet sich von unserem Schokoladenkuchen in einigen wichtigen Kleinigkeiten: Der Brownie ist noch ein bisschen schokoladiger und süßer, er ist in der Mitte etwas feucht oder auch matschig, ein Brownie ist flach und wird in eckigen Stücken serviert.*

**Für ein Kuchenblech brauchst du:**

**Für den Teig:**

**375 Gramm Butter**

**250 Gramm Zartbitterschokolade**

**6 Eier**

**550 Gramm Zucker**

**250 Gramm Mehl**

**250 Gramm Walnüsse (ohne Schale)  
oder Pekannüsse (ohne Schale)**

**Für die Glasur:**

**350 Gramm dunkle Kuvertüre**

**120 Gramm Butter**

**190 Milliliter Milch**

**So geht's:**

Zuerst zerbrichst du die Walnüsse oder die Pekannüsse mit den Fingern in kleine Stücke. Dann zerteilst du die Schokolade und die Butter. Wenn ihr eine Mikrowelle zu Hause habt, kannst du Schokolade und Butter gemeinsam in eine Schale legen und bei sehr kleiner Hitze in der Mikrowelle flüssig werden lassen. Falls ihr keine Mikrowelle habt, löst du Butter und Schokolade im Wasserbad auf. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.

Heize den Backofen auf 180 Grad vor und lege das Backblech mit Backpapier aus.

In einer großen Rührschüssel Eier und Zucker mit dem Rührbesen vermischen bis es schäumt. Die Butter-Schokoladen-Sauce dazugeben und vorsichtig verquirlen. Danach das Mehl langsam mit dem Rührbesen mit der Masse vermischen. Wenn keine Klümpchen zu sehen sind, rühre mit einem großen Löffel die Nüsse unter. Verteile den Teig gleichmäßig auf das Backblech und schiebe es in die mittlere Schiene des Backofens. Nach ungefähr 40 Minuten ist der Kuchen fertig. Lass ihn gut auskühlen.

Wer schon sehr großen Hunger hat, kann auch auf die Glasur verzichten und den Kuchen schon jetzt in eckige Stücke schneiden und genießen! Wer Schokolade über alles liebt, startet mit der Glasur. Dabei hilft am besten ein Erwachsener. Die Kuvertüre wird mit einem großen Messer fein gehackt und in eine Schüssel gegeben. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und ganz kurz aufkochen lassen. Achtung, die Milch schäumt dabei schnell über! Gieße die heiße Milch-Butter-Sauce über die Kuvertüre und rühre mit einem Holz- oder Plastiklöffel so lange um, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Verteile die flüssige Glasur gleichmäßig auf den Kuchen. Jetzt wird deine Geduld auf eine harte Probe gestellt. Denn erst nach einige Stunden ist die Glasur getrocknet und der Brownie kann in kleine eckige Stücke geschnitten werden. Guten Hunger!