

Espresso-Brownie zum Kaffee



Zubereitungszeit: 1 h 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

350 g dunkle Kuvertüre
200 g gehackte Walnusskerne
6 Eier
300 g Zucker
1 Vanilleschote (Mark)
1 Prise Salz
200 ml Pflanzenöl
150 g Mehl
3 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
100 ml Espresso
Puderzucker (zum Bestreuen)

Für 1 tiefes Backblech, 30 x 20 cm bzw. für circa 10 Stücke

Zubereitung:

100 g Kuvertüre grob hacken. Restliche Kuvertüre zerkleinern und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Zucker, Vanillemark und Salz sehr schaumig rühren. Das Öl zugeben und kurz glattrühren. Das Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sorgfältig unter den Teig heben. Zuletzt die geschmolzene Kuvertüre, gehackten Walnüsse und gehackte Kuvertüre mit der Hälfte des Espressos unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Backblech (30 x 20 cm) geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Dann restlichen Espresso auf dem noch warmen Kuchen verteilen und auskühlen lassen.

Zum Servieren in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestauben.