

R e z e p t

# SCHOKO BROWNIE

# SCHOKO BROWNIE

Kontributor: **TEFAL**

## Zutaten

- 300 g Schokolade
- 270 g sehr weiche  
gesalzene Butter
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 300 g Rohrzucker, fein gehackt
- 150 g Mehl
- 210 g Walnüsse



**TIME**

45 Minuten



**SERVING**

6 Personen



**KATEGORIE**

Dessert



**AUSGABE**

sisterMAG46

**SCHRITT 1** Schmelzt die Schokolade (in der Mikrowelle oder im Wasserbad). Gebt die Butter hinzu und vermischt beides (wenn die Butter nicht ganz schmilzt, erhitzt die Masse vorsichtig).

**SCHRITT 2** Gebt die Eier, die Eigelbe und ein paar Tropfen Essig zu und vermischt alles. Gebt den Rohrzucker zu und rührt weiter.

**SCHRITT 3** Gebt das gesiebte Mehl zu. Umrühren. Nun die Walnüsse hinzugeben.

**SCHRITT 4** Nehmt das Rührelement aus der Pfanne. Schneidet aus einem Blatt Backpapier einen Kreis mit 29 cm Durchmesser aus. Schneidet die Mitte kreuzförmig ein. Legt das Backpapier in die ACTIFRY-PFANNE. Gießt den Kuchenteig hinein. Den Deckel schließen.

**SCHRITT 5** Befolgt die angegebene Garzeit. MODUS: 9 – DESSERTS, Dauer: 45 MIN.

**SCHRITT 6** Stürzt den Kuchen auf einen großen runden Teller. Abkühlen lassen. Warm oder kalt genießen.

