

Apfel-Walnuss-Brownie

Zutaten (für eine 30 x 40 cm große Form):

350 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Walnuskerne
2 Äpfel
6 Eier
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
etwas Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1) Die Schokolade in Stücke brechen.

Zusammen mit der Butter in einem Topf auf dem Herd langsam schmelzen lassen.

Den Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Die Masse etwas abkühlen lassen.

2) In der Zwischenzeit die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen.

Einen Apfel schälen und in Stücke schneiden.

Den zweiten Apfel mit Schale in dünne Scheiben schneiden.

Die Walnüsse in grobe Stücke hacken.

3) Den Backofen vorheizen auf 175°C Ober-/Unterhitze.

Die Backform mit Backpapier auslegen.

4) Die Eier schaumig schlagen.

Die Schoko-Masse dazu geben und verrühren.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Nun die Apfelstücke und die gehackten Walnüsse unterheben.

5) Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und mit den Apfelscheiben belegen.

Im Backofen ca. 50 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.