

Brownies backen für Nerds.

Die Brownies vom NSFW-Hörerinnentreffen zum Nachbacken. Wie von Tim gewünscht als nerdsicheres Rezept. Ich hab das mit "ausführliche Beschreibung und viele Bilder" übersetzt. Viel Spaß! Disclaimer: Dies ist ein Rezept nach Jamie Oliver ('Bloomin Brilliant Brownies), von mir ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

Nerd nehme

- **250g ungesalzene Butter** (Kühlregal im Supermarkt, 250g sind 1 Stück Butter)
- **100g Vollmilchschokolade** (die zum Backen, findet sich also im Backwarenbereich des Supermarkts)
- **100g Zartbitterschokolade** (neben der Vollmilchschokolade im Backwarenbereich)
>> die handelsübliche Backschokoladenabpackung sind 200g, man teile also beide Tafeln und nehme jeweils die Hälfte
- **125g Walnüsse** (ohne Schale, ebenfalls üblicherweise im Backwarenbereich)
- **80g Kakaopulver** (findet sich entweder bei den Heißgetränken oder bei den Backwaren)
- **65g Mehl** (Backwaren, is klar)
- **1 TL Backpulver** (= 1 Teelöffel)
- **360g Puderzucker** (bei den Backwaren, ihr kennt das Spiel)
- **4 große Eier**



1. Ein Backblech (25cm x 40cm) mit Backpapier auslegen:



2. Den Ofen auf 180°/Gas Stufe 4 vorheizen, Umluft oder Ober-/Unterhitze (Brennt im Ofen Licht? Dann ist er vermutlich an)



3. Die Butter und die Schokolade in eine mikrowellenfeste Schüssel tun. Vorher die Schokolade in 2-4 Stücke brechen und die Butter 2-3 mal durchschneiden. Alles zusammen ca. 1Min erhitzen, falls danach noch nicht alles geschmolzen ist, das Ganze wiederholen.vorheizen.



4. Die Walnüsse in einem Mixer oder Hexler zerkleinern. Falls kein Gerät zur Hand sein sollte, die Nüsse mit einem Messer sehr klein hacken.



5. Die zerhackten Nüsse mit der flüssigen Schokoladen-Buttermischung vermengen und zur Seite stellen.



6. Eine zweite, größere Schüssel zur Hand nehmen. Das Kakaopulver mit einer Küchenwaage abwiegen und 80g in die Schüssel geben.

7. Anschließend 65g Mehl (ebenfalls mit der Waage abgewogen) zu dem Kakaopulver hinzufügen.

8. Einen Teelöffel voll Backpulver und 360g Puderzucker ebenfalls in die Schüssel geben.



9. Zu dem Kakaopulver, dem Mehl, dem Backpulver und dem Puderzucker kommt die Schokoladen-Butter-Walnuss-Mischung. Alles umrühren, am Besten mit einem Handrührgerät.



10. Anschließend die 4 Eier aufschlagen und in einer separaten Schüssel verrühren. Dann die verrührten Eier zum bereits vorhandenen Teig geben und alles erneut mischen, bis ein glatter Teig entsteht. (Das Eierbild wurde vor lauter Aufregung leider vergessen. Aber ihr kriegt das auch so hin.)



11. Die Masse auf das Backblech kippen und verteilen. Das Blech in den Ofen schieben, mittig. 25Min twittern, Mate trinken oder Diabolo III spielen und dann die Brownies aus dem Ofen holen (ACHTUNG! Das Blech ist heiß! Ofenhandschuhe nicht vergessen!)



Lasst es euch schmecken!

