

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Chili-Brownies

Zutaten für 4 Personen:	1 Teelöffel Chili
220 g Butter	120 g Walnüsse
4 Eier (M)	100 g Mehl
200 g Zucker, 1 Pk Vanillezucker	½ Pk Backpulver
200 g Zartbitterkuvertüre	½ Tl. Salz

Zubereitung:

Zuerst mal Butter mit Eiern, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren.

Jetzt geschmolzene Kuvertüre unterrühren, beim Schmelzen aufpassen das kein Wasser in die Schokolade tropft, sonst gibt's Klumpen.

Geben Sie Mehl, Backpulver, Chili und etwas Salz in die Eiermasse und verrühren alles miteinander zu einem glatten Teig.

Am Schluss noch gehackte Walnüsse untermischen und im Ofen bei 180 ° backen.

Brownies sind ja schön flach, also am besten ein normales, gefettetes Backblech benutzen.

Nach dem Backen können Sie den Kuchen noch mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen, nach dem Abkühlen in Quadrate schneiden.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer