

## Nutella-Walnuss-Brownies



### Zutaten:

- 300 g Nutella
- 100 g Kochschokolade
- 70 ml Wasser
- 1 Päckchen Backpulver
- 120 g Weizenmehl glatt
- 1/2 Teelöffel Salz
- 150 g gehackte Walnüsse

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine flache Backform (ca. 18 x 28cm) mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig anschließend gleichmäßig in die vorgefertigte Form füllen.

Jetzt die Brownies für etwa 30 Minuten bei 180°C backen. Auskühlen lassen, oder gleich warm genießen. Vor dem Servieren können die Brownies ev. auch mit Staubzucker bestäubt, oder mit Schokoladenglasur überzogen werden. Gehackte Walnüsse in die Schokoladenglasur gestreut verleihen den Brownies noch einen extra tollen optischen Reiz.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>