

# Blaubeer-Walnuss-Brownies

## Zutaten für ca. 42 Stücke:

450 g Zartbitter-Schokolade  
 275 g BUTARIS Butterschmalz  
 200 g Walnusskerne  
 500 g Blaubeeren  
 7 Eier (Größe M)  
 350 g Mehl  
 2 gehäufte TL Backpulver  
 450 g Zucker  
 1 Päckchen Vanille-Zucker  
 1 Prise Salz  
 150 g Schlagsahne  
 BUTARIS Butterschmalz und Mehl für die Fettpfanne



## Zubereitung:

- 300 g Schokolade hacken und mit 250 g BUTARIS Butterschmalz über einem warmen Wasserbad schmelzen. Walnüsse grob hacken. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier und Schokomischung zugeben. Alles kurz mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Heidelbeeren und Walnüsse unterheben.
- Teig auf einer mit BUTARIS Butterschmalz gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne des Backofens (ca. 32 x 39 cm) verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 150 g Schokolade hacken. Sahne und 25 g BUTARIS Butterschmalz erhitzen und Schokolade darin schmelzen. Guss auf dem Kuchen verteilen. Evtl. etwas verstreichen, fest werden lassen. In kleine Stücke schneiden und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Wartezeit:** ca. 2 1/2 Stunden

**Nährwerte:** pro Stück ca.

Fett	15 g
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	250 kcal / 1.050 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS



Pressekontakt:  
Ines Uhlig PR GmbH – Die PR-Manufaktur.  
Kattrepelsbrücke 1, 20095 Hamburg  
Carola Blaschke, 040 767 969-34, carola.blaschke@uhlig-pr.de