

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Walnuss-Zimt-Brownie

für 4 Personen:

500 g	Zucker
200 g	Zartbitterkuvertüre
500 g	Rohrzucker
7	Eier à ca. 45 g
	Zimtpulver
5 g	Ursalz
1 Msp.	Galgant
200 g	Dinkelmehl
200 g	Walnüsse, grob gehackt

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen und mit Butter, Rohrzucker, Zimt, Galgant, Salz und Ei etwa 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Walnüsse unterheben. Masse auf ein Backblech streichen und ca. 25 Minuten bei 190 ° C backen. Portionieren und mit Stücken von frischem Obst oder Cranberry-Kompott anrichten.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen