

BROWNIES

Zutaten
(für ca. 40 Stück)
175 g Walnusskerne
50 g Pistazienkerne
200 g zartbittere Kuvertüre
150 ml Albaöl (135 g)
250 g brauner Zucker
1 Vanilleschote
4 Eier
200 g Mehl
1 Prise Salz
1 Esslöffel Rosenwasser

Zubereitung
Die Walnusskerne und die Pistazienkerne grob hacken und mischen.
Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer zerkleinern. Im Wasserbad die Kuvertüre unter Rühren schmelzen. Aus dem Wasserbad nehmen und das Albaöl, den Zucker, das Mark der Vanilleschote und die Eier unterrühren. Löffelweise das Mehl, zum Schluss Salz, Rosenwasser und drei Viertel der gehackten Nüsse dazugeben. Alles gut vermengen.
Eine flache, rechteckige Backform von ca. 25 x 35 cm mit Backpapier auskleiden und den Teig ca. 4 cm dick in die Form streichen.
Die restlichen Nüsse auf den Teig streuen.
Backen: im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
Nach dem Backen 1 Stunde in der Form auskühlen lassen. Dann mit dem Backpapier stürzen. Papier entfernen und die Masse in kleine Rechtecke schneiden.
In Blechdosen mit Pergamentpapier kühl aufbewahren.

Nährwertinformation für ein Stück:
138 kcal | 8 g Fett | 3 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 24 mg Cholesterin

Albaöl®