

Chocolate Brownies

5 EL	Sonnenblumenöl	180 g	Puderzucker
200 g	Zartbitter-Schokolade	1 Prise	Salz
170 g	Mehl	1	Vanilleschote
2 TL	Backpulver	230 ml	ungesüßte Sojamilch
3 geh. TL	Kakaopulver	200 g	Walnüsse



Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Eine quadratische Backform (ca. 20 cm) mit etwas Öl einfetten, dann mit Backpapier belegen.

150 g der Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen, dann auf die Seite stellen.

Das Mehl, das Kakaopulver und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und eine Prise Salz dazugeben.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark herausstreichen und in die Schüssel geben.

Das Öl, die Sojamilch und die geschmolzene Schokolade dazugeben und gut verrühren.

Die restliche Schokolade und die Walnüsse grob hacken. Von den Walnüssen eine Handvoll zur Seite legen. Dann die Schokolade mit den Nüssen in den Teig rühren. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verstreichen. Die restlichen Walnüsse darauf verteilen. Die Backform für 20 bis 25 Minuten in den heißen Ofen stellen, bis die Brownies außen fertig, aber innen noch einen weichen Kern haben.

Danach noch 5 Minuten ruhen lassen und warm servieren.



Wenn man sich und seine Gäste besonders verwöhnen will, dann serviert man noch eine Kugel Vanilleeis dazu.