

Saftige Whisky-Brownies



Wer kann da schon widerstehen? Die saftigen Brownies mit dunkler Schokolade und einem Schuss Whisky für's Aroma sind einfach Soulfood pur!

Whiskey oder Whisky – was stimmt denn jetzt? Tatsächlich gibt es beide Schreibweisen, man kann sie aber nicht einfach beliebig austauschen. Die Schreibweise auf der Flasche hängt einerseits von der Herkunft, andererseits aber auch von der Zusammensetzung des Whiskys ab.

Das «Wasser des Lebens» – so die etymologische Bedeutung von Whisky – kommt für dieses Rezept nicht in ein Glas, sondern in einen klassischen Brownieteig. Mit dem im Rezept genannten halben Deziliter werden die Brownies nur leicht aromatisiert. Wer es intensiver mag, gibt einfach etwas mehr hinzu.

Tipp : Am Saftigsten werden die Brownies, wenn man sie nach dem Zerteilen einige Stunden in den Kühlschrank stellt.

- 230 g schwarze Kochschokolade, z. B. Denner Eigenmarke, grob zerteilt
- 200 g Butter, in grobe Stücke geschnitten
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1½-2 TL Vanillepaste
- ½ dl Whisky, z. B. Johnnie Walker Scotch Whisky Black Label
- ¼ TL Salz
- 140 g Mehl
- 60 g Walnüsse, grob zerkleinert
- Zusätzlich etwas Butter und Mehl für das Blech
- Optional 50 g Schokowürfel

Ausserdem wird ein Brownieblech (circa 20 x 30 cm) benötigt

1. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
2. Das Brownieblech mit Butter einfetten, danach mit Mehl bestäuben; den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Gleichzeitig Zucker und Eier mit dem Handmixer schaumig schlagen. In einem separaten Gefäss alle trockenen Zutaten, ausser den Nüssen, vermischen.
4. Wenn die Schokolade zur Hälfte geschmolzen ist, Butter begeben und alles komplett schmelzen lassen.
5. Die Schoko-Butter-Mischung 1 bis 2 Minuten abkühlen lassen, danach zusammen mit der Vanillepaste und dem Whisky in die Eimasse rühren.

6. Jetzt die trockenen Zutaten portionenweise unter die Masse heben, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss auch die Nüsse zugeben.
7. Die Masse ins Blech füllen, wenn gewünscht mit Schokowürfeln bestreuen, und circa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten