



ZUBEREITUNG

Den Grill auf niedrige Temperatur einstellen. Eine Schüssel auf das Grillrost setzen, die Schokolade hineinbrechen, 125 g Butter in Stückchen hineingeben und langsam schmelzen. Sobald Alles geschmolzen ist, die Schüssel vom Grill nehmen und Eier und 125 g Zucker ergänzen. Alles luftig einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen und dann zügig Mehl, Backpulver, Kakao und Salz zufügen. Espresso und Espessopulver einarbeiten und auch die Walnüsse unterrühren. Nun den Grill auf 175 Grad erhitzen. Eine Aluschale oder Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, übrigen Zucker darauf verteilen, den Teig hineingeben und auf dem geschlossenen Grill etwa 25 - 30 Minuten backen. Der Espresso-Brownie sollte nicht ganz durchbacken und innen noch leicht flüssig bleiben. Zum Servieren mit Puderzucker durch ein Feinsieb bestäuben.

TIPP

Wer es komplett vegan mag arbeitet statt der Eier 2 Bananen ein und nimmt natürlich vegane Schokolade und eine Butteralternative für den Teig. Statt der Walnüsse eignen sich auch andere Kerne und Nüsse. Noch ein bisschen Orangenabrieb eingearbeitet und der Brownie bekommt gleich noch ein ganz neues Aroma.

ZUTATEN

125 g + 1 EL Butter
150 g Zartbitterschokolade
125 g + 2 EL Brauner Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Backkakao
1 gute Prise Salz
60 ml Espresso
1 EL Espessopulver
100 g Walnüsse
2 TL Puderzucker

UTENSILIEN

Edelstahlschüssel, Schneebesen, Waage, mittelgroße Metallschüssel, Aluschale oder Auflaufform (etwa 13 x 22 cm), Teigschaber, Feinsieb