Saftige Walnuss-Schoko-Brownies

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	210 kcal / 877 kJ	Fett:	14 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	17 g	ungesättige Fettsäuren:	9 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

Zutaten für 16 Portionen :

180 g	Datteln, entsteint
30 ml	Wasser
6 EL	Butter, gesalzen
210 g	Zartbitterschokolade, gehackt
2	Eier (L)
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Dinkelmehl
130 g	kalifornische Walnusskerne, grob gehackt
2 EL	Puderzucker

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine rechteckige Backform (23 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Datteln und Wasser in einen Mixer geben und zu einer Paste pürieren. Beiseite stellen.

3. In einer großen Pfanne Butter und Schokolade unter Rühren schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen, die Schokolade etwas abkühlen lassen und dann die Dattelpaste einrühren. Anschließend nach und nach die Eier sorgfältig einrühren. Kakao und Mehl in eine Schüssel sieben, dann in die Pfanne geben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig vermengen.

4. Walnüsse zu dem Teig geben, untermischen und dann den Teig in die vorbereitete Backform geben. Dann für 20 bis 25 Minuten backen bis der Brownieteig in der Mitte fest wird. Anschließend komplett auskühlen lassen. Dann mit etwas Puderzucker und einer Schablone (z.B. Cappuccino-Schablonen) mit weihnachtlichen Motiven verzieren.