Walnuss-Schokoladen-Brownie mit Zwetschgen und Zimt-Schmand

Süße Spät-Zwetschgen im Herbst

die letzten süßen Zwetschgen sind auf den Märkten noch zu bekommen und diese schmecken mit einem ofenfrischen Schokoladenkuchen und etwas Schmand ausgezeichnet zum Herbst-Tee oder Kaffee am Nachmittag. Der Schokoladen-Kuchen beziehungsweise Brownie schmeckt mit heimischen Walnüssen formvollendet. Wer möchte, verfeinert den Schmand mit etwas Zimt oder Vanille.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Walnuss-Schokoladen-Brownie mit Zwetschgen und Zimt-Schmand:**

Zutaten

Zutaten für den Brownie:

- 300 g Zartbitterschokolade
- 200 g Walnüsse, grob gehackt
- 180 g Zucker
- 160 g Mehl (Type 405)
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Kakaopulver
- Wer möchte: 1 TL Instant Kaffeepulver
- Butter, zum Einfetten der Form

Extra:

- 300 g Zwetschgen
- 50 g Zucker
- 1 EL Stärke
- Wer möchte: 1 Teebeutel Früchtetee oder Glühweingewürz
- 250 g Schmand
- 1 TL Zimt
- Wer möchte: ca. 100 g Kekse, zerbröselt

Zubereitung

Für den Brownie die Eier mit Zucker und Vanillezucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Gehackte Schokolade zugeben und bei niedriger Temperatur rührend schmelzen.

Die Schokolade-Butter-Mischung zur Eiermasse geben und kurz einrühren.

Mehl mit Kaffeepulver, Kakaopulver und die Hälfte der gehackten Walnüsse vermischen.

Nun die Mehl-Nussmischung nach und nach in die Schokomasse einrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte große Kuchenform geben, glattstreichen und mit den restlichen Walnusskernen bestreuen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen (Ober-/ Unterhitze) 25 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Einen kleinen Topf mit 250 ml Wasser, Zucker und einem Teebeutel aufkochen. Den Teebeutel herausnehmen. Stärke in 4 EL kaltem Wasser verrühren.

Zwetschgen und Stärkewasser zugeben und alles ca. 3 Minuten rührend köcheln. Topf beiseitestellen und

abkühlen lassen.

Schmand mit Zimt verrühren.

Zum Servieren je ein Stück Brownie auf Teller verteilen, Zwetschgen und etwas Zwetschgensoße verteilen und mit einem Klecks Schmand vollenden. Wer möchte, gibt noch ein paar Keksbrösel auf den Schmand.