

Erdnuss-Brownies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tafel Zartbitterschokolade, 100 ml Sahne, 2 Esslöffel Kakaopulver, 200 gr weiche Butter, 3 Esslöffel Erdnusscreme, 400 gr Rohrzucker, 6 Eier, 125 gr Mehl, 100 gr gehackte, ungesalzene Erdnüsse.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175°C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier belegen.□

Die Zubereitung:

Die Schokolade klein hacken. Mit Sahne und Kakaopulver bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Die Butter mit Erdnusscreme, Zucker und Eiern scharf schlagen.

Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl und Erdnüsse unterheben. Den Teig auf das Backblech streichen.

Im Ofen (Mitte, Umluft: 160°C) 30 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen.

Abkühlen lassen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Tipp: Die Erdnuss- Brownies lassen sich gut vorbereiten. Gekühlt kann man sie 3 Tage aufbewahren.