



Süß, süßer, Nuss-Nougat-Brownies: Schoko-Futter für die Seele

Description

Nach dem [obstlastigen Blog-Post der letzten Woche](#) gibt's heute mal wieder Schokolade satt <3 . Selten habe ich in so kurzer Zeit so viele Rezepte aus einem Buch nachgebacken wie aus „Kleine Kuchen“. Nach [Cheesecake-Brownies](#), [Kokos-Tarte](#) und [Erdnussbutter-Brownies](#) waren diesmal die Nuss-Nougat-Brownies fällig (ääääääähm – kann es sein, dass ich eine Schwäche für Brownies habe? ?).

Das Rezept habe ich leicht verändert, weil ich statt Mehl gemahlene Haselnüsse verwendet habe. Es sind mal wieder Brownies aus der kleinen Kastenform ? genial für den kleinen Haushalt mit großem Schoko-Hunger. Die Zubereitung geht superschnell. Also, ran an den Teig! Denn am Ende habt Ihr fudgy Schoko-Futter für die Seele. Falls Euch mal der Herbstblues erwischen sollte. Und falls nicht: Umso besser, die Nougat-Brownies schmecken einfach immer.



Soulfood: süße Nuss-Nougat-Brownies



Kletschige Nuss-Nougat-Brownies



Zutaten für eine 20 cm-Kastenform

2 EL ganze Haselnusskerne // 50 g Nougatmasse // 50 g dunkle Schokolade (ich: 73 % Kakaogehalt) // 50 g Butter // 1 Ei // 100 g brauner Zucker // 50 g gemahlene Haselnusskerne (im Original: 50 g Mehl)

Zubereitung-Brownies

in den Haushalt

Die ganzen Haselnusskerne grob hacken, die Nougatmasse in Würfel in schneiden. Die kleine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Die dunkle Schokolade und die Butter gemeinsam im Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen und dann etwas abkühlen lassen. Das Ei verquirlen und mit den gemahlene Haselnüssen (oder dem Mehl) und dem Zucker unter die Schoko-Butter-Masse rühren. Die gehackten Haselnusskerne und die Nougat-Würfel unterheben. Fertig ist der Brownie-Teig! Ging schnell, was?

Füllt das klebrige Glück in die Form und lasst diese für circa 20 Minuten im heißen Ofen verschwinden. Danach müsst ihr die Brownies nur noch in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann: Herauslösen, anschneiden (jaaaa, die sollen so „unterbacken“-klebrig sein! ?), genießen und im Nuss-Nougat-Schokoladenschmelgen!

Brownies

default watermark

An alle, die es nicht soooo süß mögen: Die Brownies sind wirklich *richtig* süß, fudgy, nussig... Sagt also nicht, ich hätte Euch nicht gewarnt! ? Gegebenenfalls könnt Ihr die Zuckermenge reduzieren. Wer aber mal richtig dringend Wohlfühl-Futter für die Seele braucht, macht mit den Nuss-Nougat-Brownies alles richtig. Lasst es Euch schmecken und gehen!

Übrigens: Die [Schokoladenfee](#) ist gerade auf der Suche nach schokoladigen Rezepten. Meine Schoko-Nuss-Nougat-Brownies passen da ganz gut, finde ich ? .

23.09.14 bis 23.11.14 Schokoladen-Event
www.schokoladen-fee.blogspot.de
Was bringst du zu meiner Party mit?



Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Brownies & Blondies
3. Kuchen
4. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Haselnuss
3. Nougat
4. Nuss
5. Schokolade

Date Created

11. Oktober 2014

Author

schokohimmel

default watermark