



Erdnussbutter-Brownies probieren – oder gute Vorsätze einhalten? Ihr habt die Wahl!

## Description

Brownies sind toll, Erdnussbutter ist toll. Deswegen sind schokoladige Erdnussbutter-Brownies besonders toll: unten Schokoteig, oben Erdnussbutter. Sehr mächtig, sehr lecker. Ich gehe mal davon aus, dass Ihr Mitte Januar sowieso schon alle guten Vorsätze über den Haufen geworfen habt!? Seht Ihr, deswegen hatte ich gar keine Idee und kann Euch guten Gewissens diese Schoko-Schmuckstücke vorstellen. Das Rezept habe ich bei [„essen und trinken“](#) gefunden.



Brownies

unten Brownie, oben  
Erdnussbutter



Erdnussbutter-Brownies  
in der Backform



Erdnussbutter und Schokolade – leckere Brownies

Recipe Type: Brownies, Kuchen

Author: Schokohimmel

... mächtige Erdnussbutter-Brownies für Peanutbutter-Fans

Ingredients

- 75 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 150 g dunkle Schokolade

- 150 g + 25 g g weiche Butter
- 120 g Erdnussbutter
- 40 g Puderzucker
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1/4 TL Salz

### Instructions

1. Den Boden einer eckigen Auflaufform mit Backpapier auslegen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen.
2. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit 150 g Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad (oder für Faule: in der Mikrowelle) schmelzen.
3. Erdnussbutter mit 25 g Butter und Puderzucker in einer Metallschüssel ca. 1-2 Minute über dem Wasserbad leicht erwärmen (oder auch ganz kurz vorsichtig in der Mikrowelle) und mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
4. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze (oder Umluft 160°) vorheizen. Eier, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung und die Mehl-Kakao-Mischung nacheinander langsam unterrühren.
5. Den dunklen Schoko-Teig in die Backform füllen. Erdnussbuttercreme auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel leicht marmorieren/„Schlieren“ ziehen. .
6. Im heißen Ofen auf dem Rost auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.
7. In der Form vollständig abkühlen lassen und beliebig große Brownies zuschneiden. Ich habe neun Stücke daraus gemacht.

Serving size: quadratische 20 x 20 cm-Back-/Auflaufform

### Notes

Falls Ihr eine etwas größere Backform als ich benutzt, kommt Ihr vielleicht auch mit der Original-Backzeit hin. Bei mir hat es länger als 30 Minuten gedauert, also: Augen auf, jede Backform und jeder Ofen ist anders.  
Das Rezept wird bei „essen und trinken“ zwar Brownies genannt, ich finde aber: Das ist eher ein Schokokuchen- als ein Brownie-Teig. Entscheidet selbst! <sup>TM</sup>,

Im Idealfall habt Ihr jetzt saftige, schokoladige Erdnussbutter-Bomben. Den leicht salzigen Kontrast durch die Erdnussbutter muss man natürlich mäßigen. Aber wenn Ihr auch auf Erdnussbutter und Schokolade steht, sollte das hier Euer nächster Kuchen sein!

Ob das Ganze auch mit Nuss-Nougat-Creme statt mit Erdnussbutter klappt? Es wäre einen Versuch wert... <sup>TM</sup>

Lasst es Euch schmecken und genießt das Wochenende!

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Schokolade

### Tags

1. Brownies
2. Erdnussbutter
3. Erdnusscreme
4. Kakao
5. Kuchen
6. Puderzucker
7. Schokolade

**Date Created**

17. Januar 2015

**Author**

schokohimmel

default watermark