



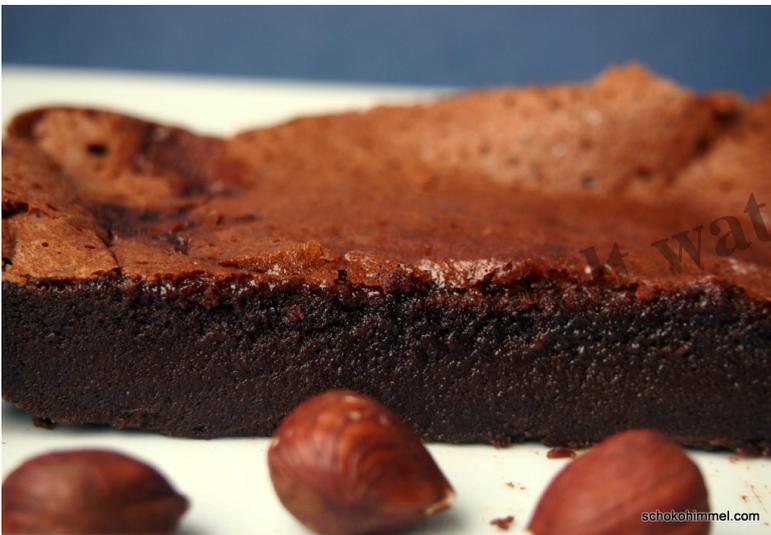
Gegen den mauen Sommeranfang: fudgy „zwei Zutaten“-Brownies

## Description

Heute ist Sommeranfang, aber so richtig spielt das Wetter nicht mit. Gegen solche „Tiefs“ ? helfen [Brownies](#). Ich habe heute ein easy-peasy Brownie-Rezept mitgebracht, das Ihr sofort nachbacken könnt. Denn die Zutaten werden die meisten von Euch vermutlich im Haus haben. Oder wollt Ihr mir erzählen, dass Ihr zum Frühstück immer nur fettarmen [Hüttenkäse](#) aufs Brötchen schmiert? ? Es geht nämlich um Brownies aus Eiern und [Nuss-Nougat-Creme](#). Mehr braucht Ihr nicht, Ehrenwort. Klingt machbar, oder? Das Rezept habe ich bei [the kitchn](#) gefunden.



kaum Aufwand und ein tolles Ergebnis: Nuss-Nougatcreme-Brownies



### Fudgy „zwei Zutaten“-Brownies

Recipe Type: Brownies

Author: Schokohimmel

... schnelle Brownies aus nur zwei Zutaten

Ingredients

### richtig klebrige Brownies

- 400 g Nuss-Nougatcreme (ich: Nocciolata; Bio und frei von Farb- oder Zusatzstoffen)

Instructions

1. Die quadratische Backform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Eier in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier sollen dabei richtig hell-cremig-fluffig werden. Das kann bis zu acht Minuten dauern – ich hab's die Küchenmaschine machen lassen :-)

fudgy Brownies mit Ören vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.

Zutaten Nach und nach die flüssige Nuss-Nougat-Creme in die geschlagenen Eier fließen lassen. Dabei

die Küchenmaschine oder den Mixer bei geringer Geschwindigkeit weiterlaufen lassen.

5. Mit einem Löffel die Mischung noch einmal per Hand durchrühren. Es ist nämlich durchaus möglich, dass am Boden der Schüssel noch ein bisschen Nuss-Nougat-Creme zu finden ist ? .
6. Die Mischung in die vorbereitete Kuchenform füllen und für circa 25 bis 30 Minuten backen.
7. Kuchenform aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

Serving size: 20x20cm-Backform

#### Notes

Ich habe das Rezept halbiert und in zwei 10x10cm-Formen gebacken.

Ich glaube, Ihr könnt Euch schon vorstellen, wie diese Brownies schmecken, oder? Nach Nuss-Nougat-Creme (Überraschung!) – nur halt irgendwie in Brownie-Form. Feucht, kletschig, fudgy – von der Konsistenz her, wie Brownies eben sein sollten. Wahrscheinlich könnt Ihr es auf den Fotos schon erahnen. Allerdings: Ein bisschen Ei-Geschmack kommt auch durch.

Fazit: mehr Zutaten = mehr Raffinesse ? . Aber wer es eilig hat oder nur wenige Zutaten im Haus hat, sollte das Rezept ruhig mal testen. Ich habe überlegt, ob das Ganze auch mit Erdnussbutter funktionieren würde?? Puh... ?

Wer „richtige“ Brownies oder Blondies will, wird in meiner [Brownie-Kategorie](#) bestimmt fündig. Lasst es Euch schmecken – und einen schönen Sommeranfang!

#### Category

1. Brownies & Blondies
2. Kuchen
3. Schokolade

#### Tags

1. Brownies
2. Haselnuss
3. Kakao
4. Nougat
5. Nuss-Nougat-Creme
6. ohne Mehl
7. Schokolade

#### Date Created

21. Juni 2015

#### Author

schokohimmel