



Achtung, mächtig (und natürlich ultralecker): fudgy Mandel-Brownies

## Description

Dieser Blog heißt nicht ohne Hintergedanke „Schokohimmel“. Schokolade ist nun mal... ja, irgendwie meine Lieblingszutat für Kuchen & Co. Mit das schokoladigste Gebäck sind Brownies. Viiiieel Schokolade, viiiiieel Butter, viiiiieel Zucker, im Idealfall noch Nüsse und wenig „ablenkendes“ Mehl ? – tadaaaa, schon seid ihr im Schokohimmel. Ich habe mal wieder eine Variante ausprobiert, die ich euch nicht vorenthalten will: Vorhang auf für richtig kletschige Mandel-Brownies. Das Rezept ist aus „Kuchen!“, in dem ich auch den himmlischen kleinen [Walnuss-Kuchen](#) gefunden habe. Und wie immer: supereinfach & superschnell gemacht.



Mandeln rösten



Butter und Schokolade schmelzen



Brownie-Teig

default watermark



frisch aus dem Ofen: Mandel-Brownies



schokohimmel.com

## fudgy Mandel-Brownies

Recipe Type: Brownies

Author: Schokohimmel

... Brownies, wie sie sein sollen

### Ingredients

- 150 g ganze Mandeln
- 3 Eier
- 190 g Zucker
- 140 g dunkle Schokolade (meine: 73 % Kakaoanteil)
- 130 g weiche Butter

schokohimmel.com

### Mandel-Brownies

### Instructions

1. Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett auf dem Herd vorsichtig rösten, dann abkühlen lassen.
2. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 160° vorheizen.
3. Eier und Zucker mit dem Mixer 5 Minuten lang schön schaumig schlagen.
4. Die Schokolade grob hacken und vorsichtig schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle).
5. Die Butter in die geschmolzene Schokolade einrühren. Die Butter-Schoko-Mischung über den Eierschaum gießen und behutsam einarbeiten.
6. Das Mehl hinzufügen und verrühren. Die gerösteten Mandeln hinzufügen.
7. Fertig! Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

schokohimmel.com

### fudgy Mandel-Brownies

8. Wer mag, serviert noch Vanilleeis dazu. Es ist aber pur schon der absolute Hochgenuss ? .

Serving size: 25 x 20 cm Auflaufform

Achtung, diese fiesen Dinger machen süchtig. „Unterbacken“-fudgy, schokoladig, mächtig, fettig, mit Biss durch die Mandeln... mmmhh. Obwohl der Verstand flüstert, dass nach einem kleinen Stück Schluss sein sollte, läuft man Gefahr, ein wenig mehr zu essen ? . Ich finde: Genauso müssen Bronwies sein. Unbedingte Back-Empfehlung.

Lasst es euch schmecken und kommt gut in die neue Woche!

PS: Wer es lieber hell mag, sollte die [Honig-Blondies](#) testen.

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Schokolade

### Tags

1. Brownies
2. fudgy
3. Mandel-Brownies
4. Schokolade

### Date Created

1. Mai 2016

### Author

schokohimmel

default watermark