Leider geil: süß-salzige Erdnuss-Brownies (große Schokoliebe)

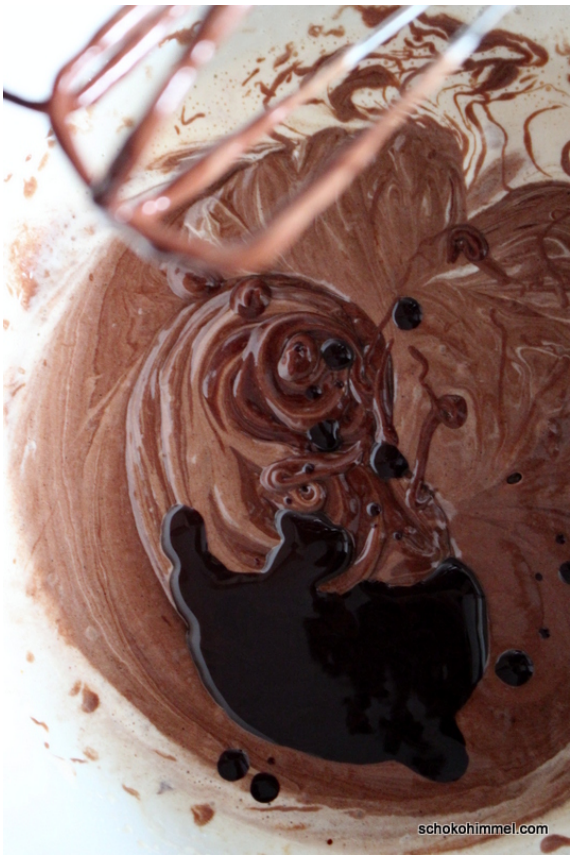
Description

Unterbackener Schokoladenteig? Liebe. Dazu aromatische Nüsse? Große Liebe. Und das Ganze süß & salzig? Ewige Kuchenliebe. Wenn ihr all das auch so sehr mögt wie ich, habe ich hier das perfekte Rezept für euch (aus der Lecker Bakery 1/17): Erdnuss-Brownies mit gesalzenen & gerösteten Erdnüssen ?. Kommt mit in den Schokohimmel! Wie immer ist der Weg zum fudgy Brownie einfach und schnell.

default watermark

Erdnuss-Brownie

Schokolade trifft Nüsse



default watermark

Brownie-Liebe

fudgy Brownie mit Erdnüssen

Sample watermark

unterbackener Brownie

Erdnuss-Brownies

Recipe Type: Brownies, Kuchen
Author: Schokohimmel
… süß-salzige Schoko-Geschmacksbombe
Ingredients

- 150 g dunkle Schokolade (meine: 73% Kakaoanteil)
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl

- 25 g Back-Kakao
- 100 g gesalzene & geröstete Erdnüsse

Instructions

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Den Ofen auf 180° vorheizen.
3. Die Schokolade grob zerkleinern und gemeinsam mit der Butter vorsichtig schmelzen. Ich habe es in der Mikrowelle gemacht.
4. Eier und Zucker mit dem Mixer fünf Minuten lang hell-cremig aufschlagen. Die warme, flüssige Schokobutter dazugeben und verrühren.
5. Mehl und Kakao hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Erdnüsse unterheben.
6. Den (klebrigen) Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 20-25 Minuten backen. BLOSS nicht durchbacken! ?
7. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen.
8. Reinhauen.

Serving size: 20 cm-Springform
Notes
– Ihr wollt mehr? Für eine normale 26 cm-Springform verdoppelt ihr die Zutaten einfach. Vorsicht: An der Backzeit ändert das nur geringfügig etwas! [br][br]- 100 g sind viele Nüsse. Ich fand es toll. Wer es etwas weniger nussig will: 50 – 75 g reichen sicher auch. Eventuell könnt ihr sie vorher noch grob hacken.

default watermark

Fazit: Erdnuss-Brownies sind geiler Scheiß. Intensiv schokoladig, ein bisschen fudgy-klebrig. Brownies halt! ? Der Knaller sind die gerösteten und gesalzenen Erdnüsse. Soooo aromatisch… und sie geben dem Ganzen einen wunderbaren Biss und das gewisse Extra.

Also: machen, dringend! ? Und danach noch den Erdnussbutter-Cheesecake…

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Allgemein

Tags

1. Brownies
2. Erdnuss
3. Erdnuss-Brownies
4. Kakao
5. Schokokuchen
6. Schokolade

Date Created
10. April 2017
Author
schokohimmel