



Mit viel Schokolade ins neue Jahr: Cashew-Brownies

Description

2018 fängt gut an, denn das Jahr startet mit Schokolade. Viel Schokolade. Es gibt mal wieder ein neues Brownie-Rezept im Schokohimmel! ? Brownies mit Cashew-Kernen, die sonst oft in meinem Müsli landen. Also die Cashews, nicht die Brownies. Ihr versteht mich? ?



Cashew-Brownies



Brownies mit Cashew-Nüssen



default watermark



[Brownies
Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Cashew-Brownies

...Schoko-Nuss-Glück

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 125 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade meine: 73% Kakaoanteil
- 3 Eier getrennt
- 50 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Tonkabohne nach Geschmack
- 75 g Cashew-Kerne grob gehackt

So wird's gemacht

1. Eine quadratische Auflaufform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Cashew-Kerne grob hacken.
2. Die Butter und die Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen. Ich hab es in der Mikrowelle gemacht.
3. Die Eigelbe hinzufügen und gut verrühren. Ich habe keinen Mixer genommen, sondern nur den Schneebesen verwendet.
4. Das Mehl hinzufügen, den Zucker, die Prise Salz und den Tonkabohnenabrieb einrühren.
5. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee unter den Teig ziehen. Am Ende behutsam die gehackten Cashews unterheben.
6. Den Teig in die Backform füllen und ca. 20 Minuten lang backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, genießen!

Die Brownies sind richtig schön intensiv im Geschmack. Ich liebe die Kombi aus aromatischer Schokolade und knackigen Nüssen. Allerdings hätten die Brownies einen Tick mehr „fudgy“ sein können.

So oder so: mal wieder eine Schokohimmel-Sünde ?. Aber gute Vorsätze kann man ja bei der alltäglichen Ernährung walten lassen, nicht beim Kuchengenuss...

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Cashew-Kerne
3. Cashews
4. NÄ¼sse
5. Schokolade
6. Tonkabohne

Date Created

5. Januar 2018

Author

schokohimmel

default watermark