



„Backst du uns Brownies?“ [Ja klar! Hier: mit Pekannüssen]

## Description

„Backst du uns Brownies?“ Wenn die beste Freundin zu Besuch kommt und augenaufschlagend via WhatsApp ein paar Tage vorher diesen bescheidenen Kuchen-Wunsch äußert, kann ich natürlich nicht „Nein“ sagen... ? Wie gut, dass Brownies auch zu meinen Favoriten zählen (merkt man der „Rezeptvielfalt“ auf diesem Blog gar nicht an, oder? ?) und dazu noch sehr schnell zusammengerührt sind. Dieses Grundrezept für Pekannuss-Brownies stammt aus einem meiner vielen monothematischen Schoko-Backbücher, diesmal aus „Mehr Schokolade“.



Schokoholic-Traum



Pekannüsse im Schokobad

default watermark



so schokoladige Pekannuss-Brownies

default watermark



freestyle Kuchenglasur



fudgy Pekannuss-Brownies





nussige Brownies

default watermark



fudgy Pekannuss-Brownies



[Rezept drucken](#)  
5 from 1 vote

## Pekannuss-Brownies

... fudgy Nuss-Brownies

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 90 g Butter
- 120 g dunkle Schokolade ich: 100 g mit 70 % Kakaogehalt, 20 g mit 50 % Kakaoanteil
- 50 g Pekannüsse

- 2 Eier
- 225 g Zucker ich: 100 g brauner, 125 g weißer
- 90 g Mehl ich: 60 g gemahlene Haselnüsse, 30 g Mehl
- Tonkabohne nach Belieben
- Deko: nach Belieben ich: 50 g geschmolzene, weiße Schokolade und Kakaonibs

## So wird's gemacht

1. Die Backform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und dunkle Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen (ich hab's in der Mikrowelle gemacht) und etwas abkühlen lassen.
3. Die Pekannüsse grob hacken.
4. Die Eier leicht verrühren und dann zum Schoko-Mix hinzufügen.
5. Zucker sowie Mehl/gemahlene Haselnüsse dazugeben, ebenso den Tonkabohnenabrieb.
6. Zum Schluss die gehackten Pekannüsse unterheben.
7. Den (zähflüssigen) Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.
8. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, freestyle dekorieren, genießen!

Wie ihr an den Angaben in den Klammern seht, habe ich ein paar Kleinigkeiten abgewandelt. Als leidenschaftliche Müsli-Frühstückerin habe ich immer unzählige Nuss-Varianten im Kühlschrank, sodass diesmal eben Pekannüsse im Teig gelandet sind. Ihr könnt das ganz nach Vorlieben und Vorratsschrank-Befüllung abändern. Feel free! Ich glaube, die Brownies schmecken so oder so: schokoladig, zuckrig, nussig... und die Konsistenz ist, wie sie bei Brownies sein muss: kletschig-unterbacken-fudgy.

Meine Freundin war jedenfalls glücklich, ich war glücklich, die Kollegen waren glücklich (über allerletzte Reste zum Kaffee am Montagmorgen). Und das zählt doch am Ende! ?

PS: Wer mehr auf Blondies steht, dem sei die [Tahini-Variante](#) ans Herz gelegt!

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

## Tags

1. Brownies

2. Kakaonibs
3. Nüsse
4. Pekannüsse
5. Schokolade
6. Tonkabohne
7. weiße Schokolade

**Date Created**

19. November 2019

**Author**

schokohimmel

default watermark