



## Irgendwas mit Nutella und Erdnussbutter [vielleicht Brownies]

### Description

Um ehrlich zu sein, ich habe schon geileres Zeug als diese Nutella-Erdnussbutter-Brownies gebacken. Aber hey, wir hatten auch schon geilere Zeiten als diese. Letztlich war es so: Die Zutaten hatte ich noch daheim, und irgendwie braucht man halt derzeit Fett und Zucker. Bei den Voraussetzungen sind diese Dinger hier aus meinem Ofen gekommen. Nennt sie Brownies oder wie auch immer – sie sind sÄ¼Ä, sie sind klebrig, und manchmal reicht das einfach. Und vielleicht helfen sie ja dem ein oder anderen beim Gesundwerden, Gesundbleiben, Durchhalten, als SeelentrÄ¼ster...?



### Brownies mit

Spuren von  
Erdnussbutter



Rezept drucken

## Irgendwas mit Nutella und Erdnussbutter [vielleicht Brownies]

Nutella, Erdnussbutter, Bomben  
SA/AYe Brownies mit

Erdnussbutter-Brownies

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 60 g weiche Butter

- 75 g Nutella
- 150 g brauner Zucker
- 1 großes Ei
- Tonkabohnenabrieb nach Belieben
- 100 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 60 g Erdnussbutter ich: cremige

## So wird's gemacht

1. Den Ofen auf 175° vorheizen. Drei Mulden eines XXL-Muffinblechs fetten.
2. Butter, Nutella (ich hab beides vorher leicht erwärmt) und Zucker ca. 30 Sekunden lang vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Das Ei (und den Tonkabohnenabrieb) hinzugeben, ebenfalls einmischen.
4. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und nur kurz unter die Buttermasse rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.
5. Circa die Hälfte des Teiges in der Form verstreichen.
6. Erdnussbutter kurz in der Mikrowelle erwärmen, so dass sie etwas flüssiger wird, und auf dem Nutella-Teig verteilen. Die zweite Hälfte Teig daraufgeben.
7. Die ganze Pracht geht für ca. 30 Minuten in den Ofen. Auskühlen lassen, fertig.

## Schokohimmlische Randnotizen

- Ich bin nicht sooo zufrieden, aber vielleicht habe ich mit den XXL-Muffins auch einfach eine ungeeignete Backform gewählt.
- Deshalb: Ich rate euch, alle Zutaten zu verdoppeln und diese Menge dann in einer 20 x 20 cm-Auflaufform zu backen (und die Backzeit auf ca. 23 - 25 Minuten zu reduzieren). Das dürfte optisch ein besseres Ergebnis werden und auch die Konsistenz noch etwas mehr "fudgy" werden lassen.

Das improvisierte Rezept basiert übrigens auf den [fudgy Erdnussbutter-Dingern](#), ich habe eigentlich nur Nutella und Erdnussbutter vertauscht. Das ältere Rezept ist aber dennoch das Bessere! Vielleicht lag es auch einfach an meiner Form, siehe im Rezept die „Schokohimmlischen Randnotizen“.

Tja, und nun? Haltet die Ohren steif in Zeiten von Corona! Genießt noch mehr als sonst die kleinen Dinge des Alltags, haltet Abstand, bleibt Zuhause, macht's euch da gemütlich und backt Kuchen! Und wenn ihr kein Mehl zur Hand haben solltet (wer hamstert das eigentlich gerade? Die Leute backen doch nicht plötzlich ständig Kuchen? öhm), macht doch einen (richtig tollen!!!) [Erdnussbutter-Cheesecake mit Keksboden](#). Oder – in Vorfreude auf Ostern – die herrlich [cremigen, saftigen Märlchen-Blondies](#).

## Category

1. Brownies & Blondies

**Tags**

1. Brownies
2. Erdnussbutter
3. Nutella
4. Tonkabohne

**Date Created**

25. März 2020

**Author**

schokohimmel

default watermark