



Brownies again: mit Paranüssen und dunklem Bier

Description

Meine Liebe für schmackofatige Brownies ist unendlich. Deshalb gibt es im Schokohimmel auch ein paar [unzählige Varianten](#) ? Diesmal habe ich das fudgy Gebäck mit knackigen Paranüssen und dunklem Bier zubereitet. Spoiler: ein Schokotraum! Das Rezept habe ich bei [hopfenmädchen](#) gefunden.



Teig für fudgy Brownies



Nussige Brownies mit Schwarzbier



Teig für fudgy Brownies

default watermark



Fudgy

Brownies



Rezept drucken



Brownies again: mit Paranüssen und dunklem Bier

... superschokoladige, nussige Brownies

Hier geht's um... Brownies

Superschokoladige

Brownies mit

Zutaten Bier

- 125 g Butter
- 150 g Vollmilchschokolade in grobe Stücke gebrochen
- 100 g dunkle Schokolade in grobe Stücke gebrochen (ich: 77 % Kakaoanteil)
- zusätzlich: 90 g gehackte dunkle Schokolade ich: 50 % Kakaoanteil
- 70 g gehackte Paranüsse
- 100 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- 2 EL Back-Kakao
- 60 ml dunkles Bier ich: Till Death Old School Ale von Superfreunde. Es geht auch Altbier, Guinness...

So wird's gemacht

1. Die Backform mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Vollmilchschokolade und die 100 g dunkle Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen lassen - ich hab es in der Mikrowelle gemacht.
3. Nüsse und weitere 90 g dunkle Schokolade hacken.
4. Eier und Zucker rund zehn Minuten lang mit dem Handmixer ordentlich verrühren - jaaa, richtig schön schaumig! Das Bier hinzufügen.
5. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den flüssigen Schoko-Butter-Mix zur Eiermasse hinzufügen und unterrühren.
7. Kakao und Mehl mischen und unterheben.
8. Am Ende gehackte Schoko und Paranüsse unterheben.
9. Den (mousigen) Teig gleichmäßig in der Form verstreichen und für ca. 20-30 Minuten (Augen auf, Gefühl an...) in den Ofen schieben. Das Ganze soll "unterbacken" wieder rauskommen.
10. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden, genießen.

Jaaahhaaa, die Schwarzbier-Brownies sind ein schlotziger Hochgenuss! ? Fudgy, intensiv schokoladig, ein wenig knackig durch die Nüsse... Das Bier schmeckt man nicht heraus, aber es sorgt natürlich zusätzlich für eine geniale Konsistenz.

Probiert unbedingt auch mal die [Erdnuss-Brownies](#). Oder den [Bananenkuchen mit Bier!](#)

Und: Habt ein tolles Wochenende!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Bier
2. Brownies
3. Kakao
4. Nüsse
5. Paranüsse
6. Schokolade

Date Created

29. Mai 2020

Author

schokohimmel