



## Schokoladiges zu Weihnachten: schlotzige Marzipan-Brownies

### Description

Ich hab [letztes Mal](#) schon erwähnt, dass ich kein Fan von Weihnachtsplätzchen bin, oder? 🙄, Konsequenterweise habe ich euch also diesmal wieder keine Plätzchen, aber dennoch etwas Weihnachtliches mitgebracht: Marzipan-Brownies! Soooo schnell und einfach gemacht, soooo lecker! Das ursprüngliche Rezept habe ich bei [Kaffee & Cupcakes](#) gefunden.



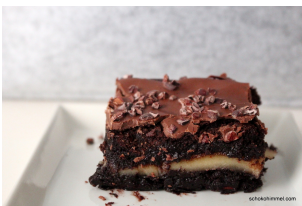
Schokoteig und Mandeln



Schokolade und Marzipan



eine Decke aus Marzipan  
Mandel-Brownies mit Marzipan  
schadet nie



[Rezept drucken](#)

## Marzipan-Brownies

... fudgy, weihnachtliche Marzipan-Brownies

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 75 g Mandeln oder Haselnüsse bzw. Nüsse nach Geschmack
- 170 g Butter
- 65 g Back-Kakao
- 250 g Zucker
- 50 ml Amaretto ich: Haselnusslikör
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1/4 TL Salz
- 200 g Marzipanrohmasse

### So wird's gemacht

1. Die Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die Mandeln grob hacken [und nach Belieben in der Pfanne (ohne Fett) vorsichtig rösten. Ich habe darauf verzichtet].
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Die Butter gaaanz vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Das Kakaopulver mit einr¼hren. Dann Zucker und Lik¼r hinzuf¼gen und alles glattr¼hren.
5. Die Eier hinzuf¼gen und einzeln in den Teig einarbeiten. Ein Schneebesen reicht hierf¼r, einen Mixer braucht ihr gar nicht.
6. Mehl und Salz nur ganz kurz unterheben, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Die gehackten Mandeln ebenfalls unterheben.
7. Ungef¼hr die H¼lfte des Schoko-Teiges in die Backform geben, etwas glattstreichen.
8. Das Marzipan mit einem Nudelholz auf einem Schneidbrett grob zu einer "Platte" von ca. 20 x 20 cm ausrollen.
9. Ausgerollte Marzipanrohmasse auf den Schoko-Teig legen, leicht andr¼cken.
10. Den Rest des Brownie-Teiges darauf verteilen und glattstreichen.
11. Die Brownies ca. 25-28 Minuten backen (ich: eher 28 Minuten).
12. Das Geb¼ck in der Form auf einem Kuchengitter komplett abk¼hlen lassen.
13. Nach Belieben verzieren (ich: mit geschmolzener Schokolade und Kakaonibs) und in beliebig viele St¼cke schneiden.

Ich glaube, die Bilder sagen alles, oder? <sup>ö</sup>~< Jedenfalls verraten sie schon mal einiges <sup>¼</sup>ber die Konsistenz. Die Marzipan-Brownies sind fudgy, schlotzig, cremig, unterbacken... so, wie Brownies sein m¼ssen! Mandeln und Marzipan bringen geschmacklich das gewisse Etwas. Und intensiver Kakao- bzw. Schoko-Geschmack ist sowieso garantiert. Wenn ihr auf Kalorien oder die Zuckermenge achtet, m¼sst ihr leider etwas anderes backen <sup>ö</sup>£ Wie w¼r's mit dem [supersaftigen Marzipan-Gugelhupf](#) ? Und wer doch Pl¼tzchen m¼chte, der macht einfach die [Marzipan-Kipferl](#).

Habt ein feines drittes Adventswochenende!

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade
3. Weihnachten

### Tags

1. Brownies
2. Kakao
3. Mandeln
4. Marzipan

### Date Created

---

9. Dezember 2020

**Author**

schokohimmel

default watermark