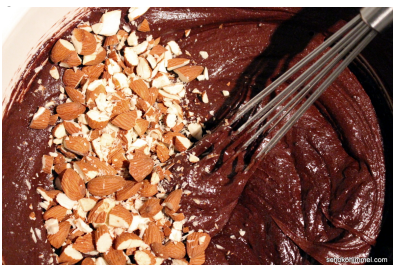




Schokoladiges zu Weihnachten: schlotzige Marzipan-Brownies

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.



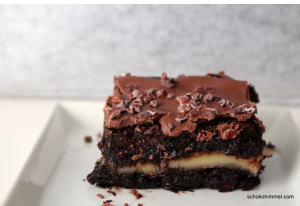
Schokoteig und Mandeln



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 einrühren. Dann Zucker und Likör hinzufügen und alles glattrühren.
5. Die Eier hinzufügen und einzeln in den Teig einarbeiten. Ein Schneebesen reicht hierfür, 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. Ungefähr die Hälfte 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 andrücken.
10. Den Rest des Brownie-Teiges darauf verteilen und glattstreichen.
11. Die Brownies ca. 25-28 Minuten backen (ich: eher 28 Minuten).
12. Das Gebäck in der Form auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
13. Nach Belieben verzieren (ich: mit geschmolzener Schokolade und Kakaonibs) und in beliebig viele Stücke schneiden.

Ich glaube, die Bilder sagen alles, oder? ? Jedenfalls verraten sie schon mal einiges über die Konsistenz. Die Marzipan-Brownies sind fudgy, schlotzig, cremig, unterbacken... so, wie Brownies sein müssen! 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, müsst ihr leider etwas anderes backen ? Wie wär's mit dem [supersaftigen Marzipan-Gugelhupf](#)? Und wer doch Plätzchen möchte, 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