



Nutella-stuffed Brownies [kurz: Schokolade überall]

Description

Bitte entschuldigt den amerikanischen Titel – aber „Nutella-stuffed Brownies“ war irgendwie mehr auf den Punkt als „Brownies-noch-warm-aus-dem-Ofen-mit-Nuss-Nougat-Brot-aufstrich“ ? Denn nichts anderes habe ich euch heute mitgebracht: Schokolade, wohin man schaut.

Geschmolzene und gehackte Schokolade im Teig, dazu Kakao... und dazwischen eine ordentliche Schicht [Nougatcreme](#). Soulfood! Überhaupt waren die Schokohimmel-Beiträge 2021 bisher extrem [schokoladig](#), fällt mir auf ? Das Rezept für die Nutella-Brownies habe ich bei [Pies & Tacos](#) gefunden.



ade gibt's hier



Nutella-
Brownies



Brownies mit Nutella-Schicht



Brownies mit Cremefüllung



m Kern

default watermark

[Rezept drucken](#)

Nutella-Brownies

Schokolade überall, ofenwarm

Hier geht's um: Dessert, Kuchen

Amerikanisch

Hauptrolle: Nutella, Schokolade

Portionen: 1 Auflaufform, 20 x 20 cm

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 115 g Butter
- 170 g dunkle Schokolade meine: 81 % Kakaoanteil
- 100 g weißer Zucker
- 50 g Rohrohrzucker

- 3 Eier
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 85 g Mehl
- 20 g Back-Kakao
- 1 Prise Salz
- 170 g Schokolade gehackt, Kakaoanteil nach Belieben
- 225 g Nuss-Nougat-Brottaufstrich eurer Wahl

So wird's gemacht

1. Eine Auflaufform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Den Ofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen
3. Butter und dunkle Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen. Ich mache das meistens in der Mikrowelle. Etwas abkühlen lassen.
4. Beide Zuckersorten hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren.
5. Eier und Vanilleextrakt mit dem Schneebesen einrühren.
6. Mehl, Kakao und Salz mischen und kurz unter die Schoko-Zucker-Butter-Masse heben.
7. Zum Schluss die gehackte Schokolade unter den Teig heben.
8. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Nutella darauf verteilen. Die andere Teighälfte auf die Nutella-Schicht geben und verteilen.
9. Das Ganze für 25-30 Minuten im heißen Ofen backen.
10. Auskühlen lassen, in ca. 9 Stücke schneiden und den fudgy Schoko-Traum genießen!

Entgegen meiner sonstigen Gewohnheit habe ich die Brownies warm serviert. Die meisten Kuchen backe ich einen Tag vor Verzehr, damit sie durchziehen können. Die Nutella-Brownies kamen dagegen frisch aus dem Ofen. Deswegen fließt euch die Schokolade auch praktisch auf dem Teller entgegen ? Herrlich! Süß, schokoladig, cremig, fudgy... man könnte zu dem warmen Gebäck noch eine Kugel Eis servieren. Schoko-Eis, natürlich! Mache ich beim nächsten Mal... ?

Ich weiß, es ist die drölfzigtausendste [Brownie-Variante](#) auf dem Blog – aber ich kriege von dem amerikanischen Gebäck einfach nicht genug. Sie sind immer soooo schnell zusammengerührt, fudgy und glücklichmachend. Was will man also mehr?

Und damit wünsche ich euch schon mal ein schönes Wochenende! Lasst es euch gutgehen und badet in Schokolade – mit diesen Brownies! Oder wollt ihr lieber [Blondies](#)?

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Kakao
3. Nuss-Nougat-Creme
4. Nutella
5. Schokolade

Date Created

4. Februar 2021

Author

schokohimmel

default watermark