



Fudgy Maronencreme-Brownies [große Schokoliebe]

Description

Jaja, der Frühling steht vor der Tür. Ich hab aber trotzdem noch „herbstliche“ [Maronencreme](#) im Vorratsschrank (ich habe etwas aufgeräumt und Ordnung in meinen Küchenschränke gebracht – das geht doch auch als Frühjahrsputz durch, oder? ?) Und da nichts über fudgy Brownies geht, habe ich genau das gebacken: Maronencreme-Brownies. Das einfache Rezept habe ich bei [lala Sophie](#) gefunden. Bereit für die volle Schoko-Dröhnung?



Schoko pur



Schokolade gefällig?



Zuckerkruste



Fudgy!

default watermark



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Maronencreme-Brownies

... fudgy Brownies

Portionen: 1 20x20 cm Backform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 150 g dunkle Schokolade (ich: 100 g mit 74 % Kakaogehalt, 50 g mit 50 % Kakaogehalt)
- 200 g Butter weich
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Maronencreme (ich: die gesüßte von Bonne Maman)
- 3 EL Milch (ich: Buttermilch)

- 125 g Mehl (ich: 80 g Mehl, 40 g gemahlene Mandeln)

So wird's gemacht

1. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle), etwas abkühlen lassen.
3. Weiche Butter, Zucker und die Prise Salz mit dem Handmixer schön cremig rühren. Nehmt euch dafür gern ein paar Minuten Zeit.
4. Eier hinzufügen und 3-4 Minuten weiterrühren, bis ihr eine schöne helle Masse habt.
5. Nun geschmolzene Schokolade, die Maronencreme und die (Butter-)Milchdazugeben und alles zu einer dunklen, glatten Masse verrühren.
6. Zum Schluss kommt das Mehl (die Mandeln) hinzu. Dies nur kurz mit einem Schneebesen unterheben, bis alles vermischt ist.
7. Den Teig in die Form füllen und die Brownies für 25-30 Minuten backen. Jede Form/jeder Ofen ist anders; daher Augen auf, damit ihr auf jeden Fall die gewünschte unterbackene Konsistenz bekommt ?

Sooooooooooooo gut! Durch die intensive Schokolade schmeckt man das Maronenpüree nicht so wirklich durch. Es sorgt halt für die optimale Süße und Konsistenz – beides ist genau so, wie es bei ordentlichen Brownies sein sollte. Also: SEHR süß, SEHR fudgy ? Den hohen Zuckeranteil erkennt ihr auch an der „blättrigen“ Oberfläche der Brownies, die beim Anschneiden ein wenig splittert.

Wenn ihr doch etwas „Frühlingshafteres“ wollt, probiert mal die [supersaftigen Möhren-Blondies](#). Schließlich ist ja bald schon wieder Ostern... ?

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Maronencreme
3. Maronenpüree
4. Schokolade

Date Created

13. Februar 2022

Author

schokohimmel