

Hier und heute



Erdnussbutter-Brownies

Das Traumpaar Erdnuss und Schokolade vermählt Konditormeisterin Emily Gorden in diesen Brownies zu einem besonderen Gebäckgenuss.

Das Rezept

von Emily Gorden für eine Springform von 20 cm Durchmesser

Zutaten

- 150 g Zartbitter Schokolade
- 125 g Butter
- 3 g Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 g Salz
- 25 g Kakaopulver
- 50 g Zartbitter gehackt
- Erdnussbutter (creamy und crunchy)
- geröstete Erdnüsse, Fleur de Sel

Zubereitung

Butter und 150 g Schokolade zusammen schmelzen und kurz beiseitestellen. Eier, Zucker, Vanille und Salz schaumig aufschlagen. Die Schoko-Butter-Mischung unterrühren, sie darf dabei nur lauwarm sein.

Mehl, Backpulver und Kakao zugeben und alles glatt verrühren.

Zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegten 20er Backring füllen. Je zwei Esslöffel cremige und crunchy Erdnussbutter darauf verteilen und mit einem Löffel strudelartig durch den Teig ziehen. Die Erdnussbutter bei Bedarf kurz erwärmen, so lässt sie sich leichter verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Grad etwa 18 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit gehackten Erdnüssen sowie etwas Fleur de Sel bestreuen.