Rezept

Brownies mit Macadamia-Nüssen

Ein Rezept von Brownies mit Macadamia-Nüssen, am 12.10.2024

Zutaten

160 g	ungesalzene Macadamia-Nüsse
125 g	Butter + Butter für die Form
200 g	Zucker
150 g	Mehl + Mehl für die Form
200 g	+ 50 g Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
3	Eier (Größe L)
1 Päckchen	Vanillezucker
	1/2 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. 100 g Macadamia-Nüsse grob hacken. 60 g Nüsse halbieren und für die Verzierung beiseitelegen. 200 g Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen, bis sich der Zucker löst. Die flüssige Kuvertüre einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und unterziehen.

3. Eine rechteckige Backform (ca. 25 × 35 cm) fetten und dünn mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.

4. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und in ca. 3,5 × 3,5 cm große Quadrate schneiden. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

5. 50 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Auf jedes Quadrat mit einem schmalen Pinsel 1 Kuvertüretupfen und 1 Nusshälfte setzen. Trocknen lassen.