Rezept

Chili-Brownies

Ein Rezept von Chili-Brownies, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Butter
2	rote Chilischoten
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
25 g	Kakaopulver
100 g	Mandelstifte
	Fett für die Form
150 g	Halbbitter-Kuvertüre
175 g	brauner Zucker
	Salz
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 g	weiße Kuchenglasur

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKFORM (20 × 20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Form fetten. Butter schmelzen. Kuvertüre hacken und in der Butter unter Rühren schmelzen.

2. Chilischoten putzen, entkernen und hacken. Zucker, Vanillezucker, 1/4 TL Salz und Eier verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und unterrühren. Butter-Kuvertüre-Mischung unterziehen. 80 g Mandelstifte und Chilis unterheben. Teig in die Form streichen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Kuchen mit der Glasur überziehen. Übrige Mandeln darauf streuen. Glasur fest werden lassen und Kuchen in 12 Stücke schneiden.