

Rezept

# Erdnussbutter-Brownies

Ein Rezept von Erdnussbutter-Brownies, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Erdnussbutter
<b>175 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>2 EL</b> 2-3 EL gesalzene Erdnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier belegen. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Für den Teig weiche Butter und Erdnussbutter hell-cremig schlagen. Zucker dazugeben und gründlich unterrühren. Ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zuletzt kurz unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Mit Erdnusskernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Die Oberfläche soll knusprig, das Innere noch weich sein. In der Form abkühlen lassen und in zwölf Stücke schneiden.