

Rezept

Erdnussbutter-Brownies

Ein Rezept von Erdnussbutter-Brownies, am 20.04.2024

Zutaten

75 g weiche Butter	100 g Erdnussbutter
175 g Zucker	2 Eier
150 g Mehl	1 TL Backpulver
2 EL 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 gründlichiterrühren. Ein Ei nach dem anderen gutiterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zuletzt kurziterrühren.
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.