

Rezept

Haselnuss-Brownies

Ein Rezept von Haselnuss-Brownies, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	50 g Butter
1 Ei	100 g brauner Zucker
50 g Mehl	2 EL Haselnusskerne
50 g Nussnougat-Masse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175° vorheizen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Das Ei verquirlen, mit Zucker und Mehl unter die Creme rühren. Haselnusskerne grob hacken, Nussnougat in Würfel schneiden und beides unterheben.
2. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und in acht Stücke schneiden.