Rezept

Weihnachtliche Brownies

Ein Rezept von Weihnachtliche Brownies, am 28.04.2024

Zutaten

- **300 g** Zartbitterschokolade (oder weiße Schokolade)
- **200 g** gesalzene Macadamianüsse
- **5** Eier
- **50 g** Mehl
- **100 g** Butter
- **100 g** Zucker
- **50 g** gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 flache, rechteckige Backform (20 × 25 cm, ca. 42 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. 150 g Schokolade hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, dann leicht abkühlen lassen. Die Macadamianüsse grob hacken.

2. Zucker, Eier und Schokoladenmischung mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die gemahlenen Mandeln und das Mehl mischen und unterrühren, die gehackten Nüsse unterheben. Den Teig in die Backform geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen: Die Brownies sind perfekt, wenn der Teig innen noch leicht feucht ist. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

3. Inzwischen die übrige Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenplatte in ca. 3,5 cm große Würfel schneiden. Die Brownies mit der Oberfläche in die Schokolade tauchen und fest werden lassen.