

Rezept

Apfel-Macadamia-Brownies

Ein Rezept von Apfel-Macadamia-Brownies, am 27.04.2024

Zutaten

2	Äpfel (ca. 300 g, z. B. Topaz)	250 g	weiche Butter
110 g	Zucker	1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier	90 g	heller Zuckerrübensirup
50 g	Kakaopulver	100 g	Mehl
80 g	gesalzene Macadamianusskerne		Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform von ca. 20 × 20 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in 1 - 2 cm große Stücke schneiden.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, die Eier einzeln je ca. ½ Min. unterschlagen. Den Sirup unterschlagen. Den Kakao mit dem Mehl mischen und rasch unter die Eiermasse rühren. Den Backofen auf 170° vorheizen.

3. Den Boden und zwei gegenüberliegende Seiten der Form mit einem breiten Streifen (20 × 40 cm) Backpapier auslegen, die anderen beiden Ränder der Form gründlich einfetten.

4. Die Macadamianüsse grob hacken. 50 g Nüsse und die Äpfel unter den Teig heben. In die Form füllen und glatt streichen. Die restlichen Nüsse daraufstreuen. Im Ofen (Mitte) 45 - 50 Min. backen. Herausnehmen, ca. 1 Std. abkühlen lassen, mithilfe des Papiers aus der Form heben. Ganz auskühlen lassen und in 16 Würfel (Brownies) schneiden.