

Rezept

Baileys-Brownies mit Nusskruste

Ein Rezept von Baileys-Brownies mit Nusskruste, am 11.12.2024

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade (50-65 % Kakaoanteil)	150 g Butter
1/2 TL lösliches Kakaopulver	3 Eier (M)
150 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)	50 g weißer Zucker
1/4 TL gemahlener Zimt	1/4 TL feines Meersalz
125 g Mehl	25 g schwach entöltes Kakaopulver
60 ml Baileys (Whiskey-Sahne-Likör)	50 g gehackte Haselnüsse
Brownieform (20 x 20 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen, die Brownieform mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter und dem Kaffeepulver in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Eier in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine kurz aufschlagen, beide Zuckersorten dazugeben, in mind. 3 Min. cremig rühren. Schokobutter, Zimt und Salz unterrühren, dann Mehl und Kakao darübersieben, den Baileys dazugeben und nur so langeiterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
3. Den Teig in die Form gießen, glatt verstreichen und die Nüsse gleichmäßig darüberstreuen. Im Ofen (Mitte) 28-30 Min. backen. Herausnehmen, nach 10 Min. die Gebäckplatte mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Dann in 16 gleich große Stücke schneiden.