

## Rezept

# Brownies mit Macadamia-Nüssen

Ein Rezept von Brownies mit Macadamia-Nüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>160 g</b> ungesalzene Macadamia-Nüsse	<b>200 g</b> + 50 g Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
<b>125 g</b> Butter + Butter für die Form	<b>3</b> Eier (Größe L)
<b>200 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>150 g</b> Mehl + Mehl für die Form	1/2 TL Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. 100 g Macadamia-Nüsse grob hacken. 60 g Nüsse halbieren und für die Verzierung beiseitelegen. 200 g Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen, bis sich der Zucker löst. Die flüssige Kuvertüre einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und unterziehen.
3. Eine rechteckige Backform (ca. 25 × 35 cm) fetten und dünn mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.
4. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und in ca. 3,5 × 3,5 cm große Quadrate schneiden. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
5. 50 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Auf jedes Quadrat mit einem schmalen Pinsel 1 Kuvertüretupfen und 1 Nushälfte setzen. Trocknen lassen.