

Rezept

Fünf-Gewürze-Brownie

Ein Rezept von Fünf-Gewürze-Brownie, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

450 g Butter	300 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Mehl	150 g Mandeln
50 g Kakaopulver	20 g Fünf-Gewürze-Pulver
9 Eier (M)	600 g Rohrzucker
400 g Erdnusskerne	

Für die Ganache

400 g Sahne	400 g Zartbitter-Kuvertüre
40 g Butter	

Außerdem

Backrahmen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 29 g F, 7 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen daraufstellen und auf 30 × 40 cm einstellen. Butter und Kuvertüre in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Mandeln, Kakao und 5-Gewürze-Pulver in einer zweiten Schüssel mischen.
2. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts dickschaumig aufschlagen. Die Butter-Kuvertüre-Masse nach und nach einrühren. Dann die Mehlmischung und die Erdnüsse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Mit der heißen Sahne übergießen und mit einem Schneebeesen zu einer glatten Creme verrühren.
4. Den Brownie mit der Ganache bestreichen und diese fest werden lassen. Danach den Brownie in Stücke (6 × 5 cm) schneiden. Dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen.