

Rezept

Mandel-Brownies

Ein Rezept von Mandel-Brownies, am 04.10.2024

Zutaten

60 g Mehl, Type 550	60 g gemahlene Mandeln
240 g Zartbitter-Kuvertüre	200 g Butter
5 Eier	185 g Zucker
1 Prise Salz	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
80 g gehackte Mandeln	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein Backblech (23 x 21 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Mehl sieben und mit den gemahlenden Mandeln mischen.
2. 120 g Kuvertüre fein hacken und beiseite stellen. Die restliche Kuvertüre hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Auf etwa 40° abkühlen lassen.
3. Die Eier mit Zucker und Salz 5 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Orangenschale dazugeben. 3-4 EL der Eimasse mit dem Schneebesen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die restliche Eimasse mit einem Gummispatel vorsichtig unter die Kuvertüre heben. Dann die Mehlmischung und die gehackte Kuvertüre unterziehen.
4. Den Teig auf das Backblech streichen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene, Umluft 140°) etwa 40 Min. backen. Dann die Temperatur auf 170° (Umluft 150°) erhöhen und weitere 8-10 Min. backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen und in die gewünschte Größe schneiden.