Rezept

Mandel-Marzipan-Brownies

Ein Rezept von Mandel-Marzipan-Brownies, am 10.06.2025

Zutaten

50 g	Butter
50 g	Mehl
40 g	Zucker
1 TL	Backpulver
100 g	Apfelmus (Fertigprodukt)
30 g	Mandelblättchen
	Fett und Mehl für die Form
100 g	dunkle Blockschokolade
50 g	gemahlene Mandeln
1 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
80 g	Marzipanrohmasse
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Brownies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit der Blockschokolade in einem Topf bei ganz kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Oder beides in eine Keramikschale geben und bei Auftaustufe in der Mikrowelle schmelzen.

2. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Backpulver mischen. Eier und Apfelmus unter die flüssige Schokoladenbutter rühren. Die Mehlmischung unterheben.

3. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Form (ca. 20 x 20 cm) füllen. Marzipan in kleine Flöckchen schneiden und darauf verteilen. Die Mandelblättchen darüberstreuen und mit Puderzucker bestäuben.

4. Die Brownies im heißen Backofen (Mitte; Umluft 160°) 30-35 Min. backen, dabei nach 25 Min. nach Bedarf mit Alufolie abdecken.

5. Die Brownies herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und aus der Form lösen. Vollständig auskühlen lassen.