

## Rezept

# Mokka-Nuss-Brownies

Ein Rezept von Mokka-Nuss-Brownies, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b> Haselnüsse	<b>200 g</b> Mokka-Schokolade (am besten mit Kaffeebohnen-Splittern)
<b>150 g</b> Butter	<b>3</b> Eier
<b>200 g</b> Zucker	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>100 g</b> Mehl	<b>30 g</b> Kakao
<b>50 g</b> getrocknete Cranberries	evtl. karamellisierte Nüsse zum dekorieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für eine 24 × 24 cm Form oder eine runde Springform von 28 cmØ | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**  
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech ca. 10 Min. rösten. Die Schokolade hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und zwischen den Händen rubbeln, um die braunen Häute zu entfernen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und zur Eiermasse geben. Erst die Schokoladenbutter, dann Mehl und Kakao unterrühren. Nüsse mit einem schweren Messer grob hacken und mit den Cranberries unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (2. Schiene von unten) ca. 30 Min. backen. Der Teig soll noch saftig sein.
3. In der Form abkühlen lassen. Dann herausnehmen und in ca. 4 cm große Quadrate schneiden. Nach Geschmack mit karamellisierten Nüssen belegen oder mit Puderzucker besieben. Sie schmecken aber auch pur sehr lecker.