Rezept

No-bake-Brownies

Ein Rezept von No-bake-Brownies, am 05.06.2025

Zutaten

75 g	Medjool-Datteln
50 g	Walnusskerne
2 EL	Kakaopulver
50 g	Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)
60 g	Pekannusskerne
1 TL	Kokosöl
	Salz
3 EL	Sahne

Außerdem

Auflaufform (20x15 cm)

Kakaopulver zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln entsteinen. 10 g Pekannüsse klein hacken. Datteln, übrige Pekannüsse (50 g), Walnüsse, Kokosöl, Kakaopulver und 1 Prise Salz in den Blitzhacker geben und zu einer feinen Masse pürieren. Zuletzt die gehackten Pekannüsse untermischen.

2. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Dattel-Nuss-Masse in der Form verteilen und festdrücken.

3. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne unterrühren und die Schokomasse auf dem Dattel-Nuss-Boden verteilen. Die Brownies mind. 12 Std (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen, mit Kakaopulver bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.