

Rezept

# Nougat-Brownies

Ein Rezept von Nougat-Brownies, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Nuss-Nugat	<b>200 g</b> Butter
<b>150 g</b> gehäutete Mandeln	½ Bio-Zitrone
<b>6</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> brauner Zucker
<b>150 g</b> Mandelpaste (aus dem Bio-Laden)	<b>150 g</b> saure Sahne
<b>200 g</b> Mehl	<b>4 EL</b> ungesüßtes Kakaopulver
<b>1 Prise</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Das Nuss-Nugat würfeln, die Butter schmelzen und die Mandeln fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Eine eckige Backform (etwa 25 x 30 cm) mit Backpapier auskleiden. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Butter, Nugat, Mandelpaste und die saure Sahne unterschlagen. Mehl mit Mandeln, Zitronenschale, Kakao und Salz mischen und mit dem Kochlöffel gründlich, aber kurz unter die Schaummasse ziehen.
3. Den Teig in der Form verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 35 Min. backen. Abgekühlt etwa 5 x 5 cm groß würfeln. Lagenweise in eine Dose füllen, Butterbrotpapier dazwischen legen.