Rezept

Nussecken-Brownies

Ein Rezept von Nussecken-Brownies, am 09.06.2025

Zutaten

200 g	dunkle Blockschokolade
	Salz
100 g	gemahlene Haselnusskerne
60 g	Zucker
2	Eier (M)
100 g	feine Aprikosenkonfitüre
100 g	Butter
50 g	Mehl
2 TL	Backpulver
200 g	Apfelmus
100 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 32 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auskleiden. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter und 1 Prise Salz in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.

2. Mehl, Haselnüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mehl-Nuss-Mischung, 50 g Zucker, Apfelmus und die Eier unter die Schokomischung rühren.

3. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Den Teig mit übrigem Zucker (1 EL) bestreuen und leicht salzen. Walnüsse in grobe Stücke brechen und auf den Teig streuen, leicht eindrücken. Im Ofen (Mitte) 30 Min. backen.

4. Die Form aus dem Ofen nehmen. Aprikosenkonfitüre in einem Topf 2 Min. köcheln lassen, dann mit einem Löffel auf den Schokokuchen träufeln. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, anschließend in acht Tortenstücke schneiden und jedes Stück in vier etwa gleich große Dreiecke teilen. Und schon sind die schokoladigen Nussecken-Brownies servierbereit.