Rezept

Rosa-Pfeffer-Brownies

Ein Rezept von Rosa-Pfeffer-Brownies, am 03.07.2025

Zutaten

4	Eier (M)
200 g	Zartbitter-Schokolade (ca. 50 % Kakao)
125 g	brauner Zucker
75 g	weiße Schokolade
50 g	gemahlene Mandeln
175 g	Butter
1 Prise	Salz
ca. 2 EL	Rosa Pfefferbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 10 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Eier Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Ofen auf 160° vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20 × 30 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Die Mandeln in einer Pfanne unter Wenden goldbraun rösten. Die Schokolade hacken und zusammen mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

3. Die Eier nach und nach unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Geröstete Mandeln und Salz untermischen, den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pfefferbeeren im Mörser grob zerstoßen.

5. Flüssige Schokolade gleichmäßig dünn auf den abgekühlten Kuchen pinseln, mit den rosa Pfefferbeeren bestreuen und fest werden lassen. Den Kuchen mit einem angewärmten Messer in ca. 3 cm große, rautenförmige Brownies schneiden.