

Rezept

Schnelle Fudge-Brownies

Ein Rezept von Schnelle Fudge-Brownies, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Nusskerne (z.B. Erdnuss- und Walnusskerne)	75 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
75 g Butter	150 g Zucker
150 g Mehl	1 TL Backpulver
2 Eier (M)	

Außerdem:

kleine eckige Backform (20 × 20 cm)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 13 g F, 4 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Backform einfetten. Die Nusskerne grob hacken.

2. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter schmelzen. Zucker, Mehl und Backpulver untermischen. Die Eier dazugeben und untermischen.

3. Die gehackten Nusskerne bis auf einen kleinen Rest unter den Schoko-Teig mischen.

4. Den Teig in die Backform füllen, die übrigen Nusskerne darüberstreuen und alles im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Brownies sind noch etwas weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Sie werden beim Abkühlen fester, bleiben aber in der Mitte schön fluffig.