

Rezept

Schnelle Pekannuss-Brownies

Ein Rezept von Schnelle Pekannuss-Brownies, am 05.12.2025

Zutaten

| | | | |
|------------------------------|----------------------|--------------|----------------|
| 150 g | Mehl | 1 TL | Backpulver |
| 2 EL | Kakaopulver | 150 g | Zucker |
| 2 Pck. | Vanillezucker | 100 g | Schokotropfen |
| 2 Prisen | Salz | 100 g | Pekannusskerne |
| 200 g | Zartbitterschokolade | 100 g | Butter |
| 125 g | Mascarpone | 3 | Eier (M) |
| Butter und Mehl für die Form | | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück (für 1 Brownie-Form) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Brownie-Form einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Schokotropfen und Salz mischen. Die Pekannusskerne mit den Händen in grobe Stücke zerdrücken und unter die Mehlmischung mischen.
3. Schokolade und Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zuerst den Mascarpone und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Mehlmischung mit einem Holzkochlöffel oder Teigschaber.
4. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form heben oder lösen und in quadratische Pekannuss-Brownies schneiden.