

Rezept

Toffee Almond Brownies

Ein Rezept von Toffee Almond Brownies, am 11.05.2026

Zutaten

100 g geschälte Mandeln	350 g Zartbitterschokolade
250 g Butter	100 g Sahne-Toffee-Bonbons
3 Eier	1 TL Vanillemark
160 g Zucker	140 g Mehl
¼ TL Salz	2 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform (ca. 22 × 22 cm, 16 oder 25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Backform so mit Backpapier auslegen, dass das Papier an zwei gegenüberliegenden Seiten noch etwas überhängt. Die Mandeln in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Schokolade grob hacken. Mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Vom Wasserbad nehmen und die Mischung lauwarm abkühlen lassen. Die Toffees längs halbieren und quer in 3 - 4 Stücke schneiden.
3. Die Eier mit dem Vanillemark und dem Zucker verrühren, die Butter-Schoko-Masse untermischen. 100 g Mehl mit Salz und Backpulver mischen, auf die Schokoladenmasse sieben und unterheben. Mandeln und Toffeestücke mit dem übrigen Mehl mischen und ebenfalls unter den Teig rühren.
4. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und in 16 große oder 25 kleine Stücke schneiden.