

Springform - rechteckig



Art.-Nr. 661417



STÄDTER®

Erdnussbutter-Brownies

ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: 20-25 MINUTEN

Zutaten: 250 g Butter, 100 g Backkakao, 1½ TL Vanilleextrakt, 500 g Zucker, 5 Eier, 140 g Mehl, ¼ TL Salz, 220 g gehackte Zartbitter Kuvertüre, 150-200 g Erdnussbutter

Zubereitung:

Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Butter soll eine leichte Bräune bekommen und nussig riechen.

Sobald die Butter goldbraun ist, diese vom Herd nehmen. Das Kakaopulver und das Vanilleextrakt in die braune Butter geben und verrühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.

Zucker und Eier in eine Schüssel geben und alles schön schaumig aufschlagen.

Die Buttermischung unter die Eirmischung geben und mit einem Teigschaber vermengen. Das Mehl und das Salz hinzufügen und alles unterheben. Zuletzt die gehackte Kuvertüre unterheben. Den Teig in die rechteckige Form, ausgelegt mit Backpapier, füllen.

Die Erdnussbutter im Wasserbad erwärmen und mit einem Teelöffel die Erdnussbutter auf dem Teig verteilen und verwirren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten backen.

