

Peanut-Crunch-Brownies

Zutaten für den Teig:

150 g Butter
175 g Vollmilchkuvertüre
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL löslicher Kaffee oder Cappuccinopulver
2 Eier
80 g Mehl
40 g Kakaopulver

Zutaten für das Topping:

2 EL Zucker
50 g gehackte Erdnüsse
50 ml Sahne
100 g Vollmilchkuvertüre
50 g Erdnussbutter

Zubereitung des Teiges:

Butter und 75 g der gehackten Vollmilchkuvertüre zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Kaffee- oder Cappuccino-Pulver und Eier zusammen aufschlagen und in die Butter- Schokoladenmischung einrühren. Mehl mit Kakaopulver mischen, sieben und kurz unterrühren. Zum Schluss die restliche Kuvertüre unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, in die gefetteten Förmchen spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Zubereitung des Toppings:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die gehackten Erdnüsse zugeben und auf einem Backpapier stürzen. Die Sahne kurz aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin schmelzen. Die Erdnussbutter einrühren, leicht warm über die Brownies geben und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.


Backzeit:

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15-20 Min. backen.

Backform Brownie-Konfekt



Art.-Nr. 661103

 Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

 Backzeit: ca. 15-20 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de