Schokoladen-Marshmallow-Brownies

Mit dem Rezept für Schokoladen-Marshmallow-Brownies lässt sich eine süße Leckerei zubereiten, die gerade zur kalten Jahreszeit besonders beliebt sein wird. Einfach ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

6 EL	Butter
1.5 Tassen	Brotkrümel
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
8 EL	Butter
100 g	Schokolade
1 Tasse	Zucker (braunen)
0.75 Tassen	Zucker (weißen)
1.5 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Salz
4 Stk.	Eier
1 Tasse	Mehl
4 Tassen	Marshmallows

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Marshmallow-Brownies als erstes den Ofen auf 160°C vorheizen, eine Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Butter in einem Topf langsam und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Als nächstes Brotkrümel zusammen mit Zucker, Salz und der Butter in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Die Mischung dann sorgfältig auf den Boden der Backform drücken. Anschließend die Backform für etwa zwanzig Minuten in den Ofen stellen

und herausnehmen, wenn der Kuchen goldbraun ist.

3. In der Zwischenzeit die Schokolade und Butter in einem Topf vorsichtig und unter Rühren zum Schmelzen bringen. Dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach den braunen und weißen Zucker, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Anschließend die Schokolade zugeben und gut verrühren.

4. Als nächstes die Eier in die Schüssel schlagen und einrühren. Zuletzt das Mehl zugeben und alles so lange verrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

5. Den Teig nun in die Backform geben und für etwa fünfundvierzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn beim Hineinstechen eines Zahnstochers beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Den Ofen danach auf Grill umstellen.

6. Anschließend die Marshmallows auf der Oberseite des Kuchens positionieren und diesen zurück in den Ofen stellen. Die Marshmallows genau beobachten, den Kuchen herausnehmen, wenn die Marshmallows goldbraun sind und schmelzen.

7. Den Browniekuchen nun vollständig abkühlen lassen. Danach aus der Form nehmen und in kleine Stücke schneiden.

Tipp

Die Schokoladen-Marshmallow-Brownies lassen sich, in einer Dose eingepackt auch für einige Tage aufbewahren. Nicht nur auf Kindergeburtstagen sind sie ein Genuss, auch Erwachsene können von den Leckereien gar nicht genug bekommen.