Brownies mit Marillenmarmelade

Die Brownies mit Marillenmarmelade sind besonders saftig und schmecken hervorragend. Mit diesem einfachen Rezept gelingt der Schokoladekuchen aus Amerika bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
100 g	brauner Zucker
100 g	Staubzucker
200 g	Bitterkuvertüre
100 g	Mehl
150 g	Walnüsse
125 g	Butter

für die Glasur

150 g	Bitterkuvertüre
25 g	Butter
50 g	Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Für die Brownies mit Marillenmarmelade den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech zur Hälfte mit Backpapier auslegen.

2. Die Walnüsse grob hacken, und mit dem versiebten Mehl in einer Schüssel vermischen.

3. Die Bitter Kuvertüre fein zerhacken und über einem Wasserbad schmelzen.

4. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, und mit dem Staubzucker und braunen Zucker verrühren. Mindestens 10 Minuten schlagen bis eine schaumig, cremige Masse entsteht.

5. Die Butter schmelzen und zusammen mit der geschmolzenen Schokolade zur Masse geben. Die Mehlmischung unterheben und verrühren.

6. Die Teig Masse auf das vorbereitete Backblech (ca. 20x30cm) gießen und glatt streichen. Im Backofen zirka 30 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

7. Die restliche Bitterkuvertüre über ein Wasserbad schmelzen, Butter hinzu mischen und gut vermischen.

8. Die fertige Mehlspeise dünn mit der Marillenmarmelade bestreichen, und die Glasur darüber verteilen. Kalt stellen und danach in Rechtecke oder Quadrate schneiden.

Tipp

Die Brownies mit Marillenmarmelade kann man noch zusätzlich mit geschmolzener weißer Kuvertüre verzieren.