

# Brownies mit Nuss-Nougatcreme

Das Rezept von den Brownies mit Nuss-Nougatcreme tut nichts für die Figur aber viel für die Seele. Schokololiker schweben hier auf Wolke sieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

### Für den Teig

225 g	Mehl
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Packungen	Backpulver
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	<a href="#">Butter</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
100 g	Zartbitterkuvertüre
35 g	Backkakao

### Für die Füllung

400 g	Nuss-Nougatcreme (oder nach Belieben)
-------	---------------------------------------

### Für die Dekoration

Nach Belieben	weiße Kuvertüre
---------------	-----------------

## Zubereitung

1. Für die **Brownies mit Nuss-Nougatcreme** eine Form (ca. 20x30cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Nun die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.
4. Danach das Schlagobers und die Butter unterrühren.
5. Jetzt das Mehl, das Backpulver und den Kakao (durch ein Sieb) hinzufügen.
6. Danach die Kuvertüre, in kleine Stücke zerhackt, unterheben.
7. Dann ca. die Hälfte von der Masse in die Form geben und gleichmäßig verstreichen.
8. Als nächstes die Nuss-Nougatcreme, schön großzügig, auf dem Teig verteilen. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel.
9. Anschließend den restlichen Teig auf der Nuss-Nougatcreme verteilen, vorsichtig glattstrichen und mit der gehackten weißen Kuvertüre beliebig bestreuen. Die Brownies sollten nun im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

## **Tipp**

Die Brownies schmecken sehr gut, wenn sie noch etwas warm sind.