Erdnussbutter-Schoko-Brownies

Das Rezept für die Erdnussbutter-Schoko-Brownies ist gerade für Erdnussbutter-Fans einfach nicht mehr wegzudenken. Die süße Mehlspeise schmeckt einfach immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

75 g	Mehl
30 g	Kakao (echten)
1 TL	Backpulver
150 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	Butter (weiche)
120 g	Erdnussbutter (wahlweise mit oder ohne Stücke)
25 g	Butter (weiche)
40 g	Staubzucker
3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
0.25 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbutter-Schoko-Brownies** eine Form (15x23cm) mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Zartbitterkuvertüre, zusammen mit 150g Butter, über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und danach etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt das Mehl, mit dem Kakao und dem Backpulver gesiebt in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

4. Anschließend die Erdnussbutter, mit den 25g Butter und dem Staubzucker in eine wärmeleitende Schüssel geben.

5. Diese nun über einem heißen Wasserbad leicht erwärmen und mit dem Mixer ca. 0,5 Minuten gründlich verrühren.

6. Als nächstes die Eier, mit dem Zucker und dem Salz, mit dem Mixer ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Parallel schon mal den Backofen auf ca.180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Danach die geschmolzene Schokolade nur kurz unterrühren.

8. Dann das Mehl-Gemisch hinzufügen und nur so lange unterrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

9. Nun die Schoko-Masse in die Form streichen. Letztendlich die Erdnussbutter-Masse vorsichtig darauf streichen und mit einem Holzstäbchen leicht durchrühren bzw. marmorieren. Die Brownies sollten jetzt ca. 40 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wenn die Erdnussbutter-Schoko-Brownies aus dem Ofen kommen, wird die Oberfläche durch die Erdnussbutter extrem heiß sein, also bitte nicht mit den Fingern anfassen!