Macadamia Brownies

Die Macadamia Brownies sind eine köstliche Mehlspeise für Liebhaber der vorzüglichen Nüsse. Das Rezept wirst du bestimmt mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

6 Stk.	Eier
400 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 EL	Orangenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
400 g	Butter
280 g	Zartbitterkuvertüre
300 g	Weizenmehl (Type 405)
250 g	Macadamianusskerne

Zubereitung

1. Für die **Macadamia Brownies** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier, Zucker, das Mark der Vanilleschote und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und einige Minuten schaumig schlagen.

3. Die weiche Butter mit der Zartbitterkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und zur Masse geben und gut verrühren.

4. Das Mehl zur Masse sieben und verrühren. Abschließend die Macadamia Nüsse zugeben und vermengen.

5. Die Masse auf das Backblech leeren und gleichmäßig glatt streichen.

6. Im vorgeheizten Backofen zirka 30-35 Minuten backen. Danach die Brownies auskühlen lassen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Tipp