Peanuts Butter Chocolate Brownies

Die Peanuts Butter Chocolate Brownies sind der Hit auf jeder Party. Ein Rezept für kleine und große Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für die Ernussbuttermasse

125 g	Frischkäse
150 g	Erdnussbutter
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
3 EL	Milch

Für den Brownies Teig

175 g	Butter
250 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
60 g	Kakao
1 TL	Backpulver
175 g	Mehl
4 EL	Erdnüsse

Zubereitung

1. Amerika ist die Heimat dieses schmackhaften und gehaltvollen Rezepts für **Peanuts Butter**

Chocolate Brownies. Mit der Erdnussbuttermasse starten und aus Frischkäse, Erdnussbutter, Milch, dem Ei und Zucker eine Masse zusammenrühren. Die entstandene Masse kaltstellen. Backofen auf 175 Grad stellen. Beim Umluftherd entspricht dies 160 Grad Celsius.

2. Einen Topf auf den Herd stellen und Butter darin schmelzen. Danach die zerlassene Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker schaumig rühren. Portionsweise Eier unterheben. Das Ganze mit einem elektrischen Mixer cremig aufschlagen. Eine zweite Schüssel zur Hand nehmen und mit Mehl, Kakao, Backpulver, Vanillepulver und Salz versetzen. Die entstandene Mehlmasse Schritt für Schritt unter die Eiermasse rühren. Es entsteht ein sehr klebriger Teig.

3. Eine großflächige Blechkuchenform mit Butter einfetten. Zwei Drittel des Teiges darin verteilen, glatt streichen, um im Anschluss die Erdnussbutter-Masse hinzuzufügen. Letztendlich den verbleibenden Teig darauf streichen. Mit einer Gabel in den Teig stechen und mit einer leichten Drehbewegung wieder herausziehen. Es kommt zu einer optisch ansprechenden Markierung der Brownies.

4. Brownies für 5 Minuten in den heißen Ofen geben, die ungesalzenen Erdnüsse darauf streuen, um weitere 35 Minuten zu backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren in Quadrate schneiden.

Tipp

Die Peanuts Butter Chocolate Brownies zu einem Kindergeburtstag reichen.