Weiße Brownies mit Pistazienkruste

Zugegeben: Leicht ist dieses Rezept nur in der Zubereitung. Ansonsten sind weiße Brownies mit Pistazienkruste eine echte Sünde - die man sich aber ab und zu gönnen sollte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

200 g	Butter
150 g	Schokolade (weiße)
4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
150 g	Mehl
120 g	Pistazien

Zubereitung

1. Für weiße Brownies mit Pistazienkruste den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen und die Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen.

2. Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und in ein warmes Wasserbad stellen. Kräftig verrühren, bis sich Eier und Zucker miteinander verbinden, anschließend die Masse mit dem Handrührgerät kalt schlagen.

3. Unter anhaltendem Rühren die Schokoladen-Butter-Mischung hinzufügen, dann das Mehl untermischen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

4. Pistazienkerne fein hacken und über den Teig streuen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken weiße Brownies mit Pistazienkruste in Kombination mit frischen Erdbeeren.