



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 02.01.2025

Brownies nach Elvis Presley Art

Für 25 Stück

Zeitaufwand: 40 Minuten (plus Kühlzeit) | Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück (25): 361 kcal, 1286 kJ, 7 g E, 25 g F, 30 g KH

Zutaten:

Für den Browniekuchen:

1	Vanilleschote
220 g	geschmolzene und abgekühlte Butter
1 TL	ungesüßtes Erdnussmus
330 g	Zucker
4	Eier (Größe M)
220 g	Weizenmehl (Type 405)
70 g	Back-Kakao
0,5 TL	Backpulver
etwas	Salz
110 g	Raspelschokolade
220 g	gehackte Walnuss- und Pekannusskerne

Für den Guss:

130 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	ungesüßtes Erdnussmus
100 ml	Schlagsahne

Für die Dekoration:

110 g	gehackte Walnuss- und Pekannusskerne
-------	--------------------------------------

Außerdem:

Quadratische (Spring-)Form, 25x25 cm
Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Eine quadratische (Spring-)Form (25x25 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Brownies die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Vanillemark, Butter, Erdnussmus, Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten schaumig rühren.
4. Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren.
5. Erst Mehl, Kakao, Backpulver und 0,5 TL Salz mischen und unterrühren.
6. Nüsse und Raspelschokolade mischen und unterheben.
7. Teig in der vorbereiteten Form glattstreichen.
8. In der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20-25 Minuten backen.
9. Browniekuchen in der Form auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.
10. Für den Guss die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken in eine Schüssel geben.
11. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, über die gehackte Kuvertüre gießen. Kuvertüre unter Rühren mit einem Silikonschaber in der Sahne schmelzen.
12. Sobald sich Sahne und Kuvertüre miteinander verbunden haben, das Erdnussmus einrühren, über die ausgekühlten Browniekuchen verteilen und mit den Nüssen dekorieren.
13. Den Browniekuchen zum Servieren aus der Form und vom Backpapier lösen und in 25 Würfel schneiden.