

Aufstrich-Brownie

Ingrédients

- 80g weiche Butter
- 75g brauner Zucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 270g Nocciolata (oder der Aufstrich Ihrer Wahl) (1)
- 1 Prise Salz
- 85g Mehl T45
- 100g Schokoladenstückchen (halb dunkel, halb Milch für mich)
- 100g Nocciolata (2)

Préparation

1. Kein Schokolade oder Kakao und Lust auf Brownies?
2. Hier ist die Lösung mit diesem Aufstrich-Brownie, super einfach und schnell zuzubereiten und dennoch sehr lecker Zubereitungszeit: 15 Minuten + 30 Minuten Backzeit Für einen Brownie von 20cm Seitenlänge:
Zutaten: weiche Butter brauner Zucker 2 Eier 2 Teelöffel Vanilleextrakt Nocciolata (oder der Aufstrich Ihrer Wahl) (1) 1 Prise Salz Mehl T45 Schokoladenstückchen (halb dunkel, halb Milch für mich) Nocciolata (2) Rezept: Die weiche Butter mit dem Zucker vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Fügen Sie die Eier einzeln hinzu und schlagen Sie nach jeder Zugabe, dann den Vanilleextrakt.
4. Fügen Sie dann die Nocciolata (1) und das Salz hinzu.
5. Das Mehl unterrühren, schnell mischen und dann die Schokoladenstückchen hinzufügen.
6. Den Teig in die Form gießen und dann die Nocciolata (2) auf der Oberfläche verteilen.
7. Verwenden Sie ein Messer, um sie leicht mit dem Brownie-Teig zu vermischen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 25 bis 30 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und genießen!