STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Peanut-Crunch-Brownies

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten für den Teig:

150 g Butter
175 g Vollmilchkuvertüre
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL löslicher Kaffee/Cappuccinopulver
2 Eier
80 g Mehl
40 g Kakaopulver

Zutaten für das Topping:

2 EL Zucker
50 g gehackte Erdnüsse
50 ml Sahne
100 g Vollmilchkuvertüre
50 g Erdnussbutter

Zubereitung des Teiges:

Butter und 75 g der gehackten Vollmilchkuvertüre zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Kaffee- oder Cappuccino-pulver und Eier zusammen aufschlagen und in die Butter-Schokoladenmischung einrühren. Mehl mit Kakaopulver mischen, sieben und kurz unterrühren. Zum Schluss die restliche Kuvertüre unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, in die gefetteten Förmchen spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit:

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15-20 Min. backen.

Zubereitung des Toppings:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die gehackten Erdnüsse zugeben und auf einem Backpapier stürzen. Die Sahne kurz aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin schmelzen. Die Erdnussbutter einrühren, leicht warm über die Brownies geben und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.

Unser Produkt-Tipp: Backform Brownie-Konfekt
Art.-Nr. 661103

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de