



ERDNUSSBUTTER-BROWNIES



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1970 G

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

225 g Butter, ungesalzen

3 Ei(er)

600 g Erdnussbutter

200 g Zucker

220 g Weismehl, Type 550, gesiebt

175 g Zartbitterschokolade

200 g Butterguetzli, zerbröselt

150 g Erdnüsse, gehackt

50 g Kokosraspel, getoastet

Puderzucker (optional)

ZUBEREITUNG

1. Butter cremig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben und cremig rühren. Erdnussbutter und Zucker dazugeben und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Gesiebttes Mehl dazumischen.
3. Teig in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Schokolade über Wasserdampf schmelzen, QimiQ dazugeben und rühren bis es gut eingearbeitet ist.
5. Butterkeksebrösel, Erdnüsse und Kokosflocken vermengen.
6. Schokolademischung auf den Brownies verteilen, Keksmischung darauf verteilen und gut durchkühlen lassen.
7. In Stücke schneiden und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.