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	Weissmehl, 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. Gesiebtes 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. Butterkeksbrösel, Erdnüsse und Kokosflochen vermengen.
6. Schokolademischung auf den Brownies verteilen, Keksmischung darauf verteilen und gut durchkühlen lassen.
7. In Stücke schneiden und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.