

Erdnuss-Brownies

Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Spatel
- Mixer
- Brownieform o. kleine Auflaufform
- Messer



Für die Brownies:

175 g Butter	mit
140 g Zartbitterschokolade	zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen
340 g Zucker	mit
3 Eier	schaumig schlagen.
90 g Mehl	mit
½ TL Backpulver	und
½ TL Salz	vermengen und mit der Eimasse mixen. Anschließend die Schokoladenmasse untermixen. Mit einem Spatel
1 Pck Chocolatechunks	und
½ Pck Salted Caramel Fudge	unterheben.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten und den Teig hineingeben. Die Brownies für 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen

Für das Topping:

150 ml Sahne	erwärmen und
150 g Zartbitterschokolade	zum Schmelzen bringen.
100 g gesalzene Erdnüsse	grob hacken. Die Ganache über die Brownies geben und die Erdnüsse darauf verteilen.