

Rezept

Mokka-Nuss-Brownies

Ein Rezept von Mokka-Nuss-Brownies, am 01.07.2024

Zutaten

150 g Haselnüsse	200 g Mokka-Schokolade (am besten mit Kaffeebohnen-Splittern)
150 g Butter	3 Eier
200 g Zucker	1/2 Vanilleschote
100 g Mehl	30 g Kakao
50 g getrocknete Cranberries	evtl. karamellierte Nüsse zum dekorieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für eine 24 × 24 cm Form oder eine runde Springform von 28 cmØ | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech ca. 10 Min. rösten. Die Schokolade hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und zwischen den Händen rubbeln, um die braunen Häute zu entfernen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und zur Eiermasse geben. Erst die Schokoladenbutter, dann Mehl und Kakao unterrühren. Nüsse mit einem schweren Messer grob hacken und mit den Cranberries unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (2. Schiene von unten) ca. 30 Min. backen. Der Teig soll noch saftig sein.
3. In der Form abkühlen lassen. Dann herausnehmen und in ca. 4 cm große Quadrate schneiden. Nach Geschmack mit karamellisierten Nüssen belegen oder mit Puderzucker besieben. Sie schmecken aber auch pur sehr lecker.