



Erdnussbutter-Brownies

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Zucker	160 g
Vanille Zucker	2 TL
Kakaopulver	40 g
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	100 g
Erdnussbutter	150 g
Milch	30 ml
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. In den Mixbehälter 200 g weiche Butter, 120 g Zucker und 1 TL Vanillinzucker geben und 30 Sek./Stufe 4 cremig rühren. Kakao, 4 Eier und Mehl zugeben und 15 Sek./Stufe 4 unterrühren. Mit dem Spatel nach unten schieben. Erneut 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Masse in die Auflaufform streichen. Mixbehälter säubern.
3. Für die Erdnussbuttercreme in den Mixbehälter 50 g Butter geben und 3 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. 40 g Zucker, 1 TL Vanillinzucker, Milch, 1 Ei und Erdnussbutter zugeben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.
4. Erdnussbuttercreme löffelweise auf der Browniemasse verteilen und mit dem Löffel Muster in den Teig ziehen. Erdnüsse darüberstreuen und ca. 30 Min. im Ofen backen. Anschließend Erdnussbutter-Brownies abkühlen lassen. In 12 Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g