

# Erdnuss-Brownies

## Zutaten:

250 g Butter

200 g Mehl

300 g Zartbitterschokolade

4 Eier

250 g Zucker

50 g Backkakao

200 g gesalzene, geröstete Erdnüsse



Den Backofen auf 180 °C (E-Herd) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine quadratische Springform (24 x 24 cm; ersatzweise rund, 26 cm Ø) fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. (Ich habe sie stattdessen mit Backpapier ausgelegt.) Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen,

dabei öfter umrühren. Die Erdnüsse grob hacken.

Eier und Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Die heiße Schokoladenbutter in dünnem Strahl unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Mehl und Kakao darafsieben und unterheben. Die gehackten Erdnüsse untermischen. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 25 Minuten backen, dann ist der Teig noch leicht "klitschig". Wenn er "durch" sein soll, mindestens 10 Minuten länger backen – aber Brownies dürfen ja eigentlich nicht "durch" sein.

Den Kuchen auskühlen lassen, in Würfel schneiden und genießen.

Quelle: [lecker.de](http://lecker.de), leicht abgewandelt.

Fazit: total lecker! Laut Rezept sollte noch eine Schokoladensauce zu den Brownies gegessen werden, das erschien mir dann aber doch ein wenig zu heftig.

Ich habe nur die Hälfte der Zutaten genommen und in unserer kleinen Springform gebacken.