

# BROWNIES MIT CAMELISIERTEN NÜSSEN

## DAS BRAUCHTS FÜR 12 STÜCK

- 70 g Zucker
  - 2 EL Wasser
  - 130 g Baumnusskerne, grob gehackt
  - ¼ TL Salz
  
  - 50 g Butter
  - 200 g dunkle Schokolade, fein gehackt
  - 2 Eier
  - 90 g Zucker
  - 1 Päckli Bourbon-Vanillezucker (ca. 8 g)
  - 75 g Weissmehl
  
  - 1 Beutel dunkle Kuchenglasur, geschmolzen
- Für ein Brownie-Blech (ca. 23 × 23 cm), gefettet

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Caramelisierte Nüsse:** Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Nüsse und Salz daruntermischen, auf einem Backpapier auskühlen. Caramelisierte Nüsse grob hacken.
- 2. Teig:** Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Schokolade begeben, mischen. 50 g von den caramelisierten Nüssen beiseite stellen, den Rest mit dem Mehl begeben, mischen, in das vorbereitete Blech füllen, glatt streichen.
- 3. Backen:** Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Brownies müssen innen noch feucht sein. Etwas abkühlen, Brownies noch warm in der Form in Würfel schneiden, Brownies darin auskühlen, erst dann herausnehmen, auf ein Backpapier legen.
- 4. Glasur:** Kuchenglasur auf den Brownies verteilen, beiseite gestellte Nüsse darüberstreuen, trocknen lassen.

**Tipp:** Statt einem Brownie-Blech eine Springform von ca. 24 cm Ø verwenden.

**Haltbarkeit:** Gut verpackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

35 MIN.  
AKTIVE ZEIT

1 STD. 45 MIN.  
GESAMTZEIT

358 KCAL  
PRO STÜCK

DIESES UND NOCH MEHR FEINE REZEPTE GIBTS AUF [FOOBY.CH](http://FOOBY.CH) UND IN DER [FOOBY APP.](#)