Artikel vom 06.09.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brookies-mit-erdnuessen

Brookies mit Erdnüssen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Backform 20 x 25 cm):

Brownie-Teig:
125 g Butter,
200 g Zartbitterschokolade,
50 g weißer Zucker,
50 g brauner Zucker,
1 Prise Salz,
3 Eier,
200 g Mehl.

Cookie-Teig:
40 g Butter,
65 g Erdnussbutter,
70 g Zucker,
1 Ei,
110 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 Msp Backpulver,
30 g gehackte, gesalzene Erdnüsse.

Zubereitung:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backrahmen darauf stellen. Den Rand des Backrahmens einfetten. Für die Browniemasse wird zuerst die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad geschmolzen. In einer anderen Schüssel den Zucker, Salz und die Eier cremig rühren. Anschließend die Butter-Schoko-Masse unterrühren. Zum Schluss noch das Mehl unterrühren. Die Browniemasse in den Backrahmen geben, glatt streichen und beiseite stellen. Für den Cookie-Teig Butter, Erdnussbutter, Zucker, Ei und Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse untermischen. Den Cookie-Teig in kleinen Portionen in der Hand flach drücken und so auf der Browniemasse verteilen. Die Brookies bei 180C° Ober-/Unterhitze circa 35 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und in gleichmäßige Vierecke schneiden.

Julia Ernsting