

Brownie trifft Frischkäse trifft Erdnussbutter - mehr geht nicht!

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



geben und im heißen Ofen 19-22 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Erdnussbutter bei schwacher Hitze schmelzen, auskühlen lassen. Erdnüsse grob hacken. Frischkäse mit Zucker cremig rühren, dabei Erdnussbutter unterrühren. Auf den Brownie geben und mit Erdnüssen bestreuen.

Rezept für 9 Portionen

1 Grundteig für Brownies
100 g Erdnussbutter
100 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
400 g Doppelrahmfrischkäse
1 Esslöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Erdnussbutter auf dem Brot - gibt es bei mir jeden Sonntag. Erdnussbutter im Thai-Curry - immer wenn ich bei meinem Lieblings-Thai bestelle. Und Erdnussbutter auf dem Brownie - wenn ich könnte, jeden Tag. Als neue Frühstücksstulle, Thai-Alternative oder einfach so. Sind ja auch schließlich meine heimlichen Favoriten, diese Erdnussbutter-Schoko-Happen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Grundteig für Brownies zubereiten. In die Backform