

Dein Schokokuss: Brownies mit Marshmallows und Pistazien

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Marshmallows darauf verteilen. Restlichen Teig daraufgeben. Im heißen Ofen ca. 19-22 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Schokolade schmelzen und auf die Brownies geben, kurz anziehen lassen. Restliche Marshmallows und Pistazien darauf verteilen.

Zutaten für 9 Portionen

1 Grundteig für Brownies
100 g Mini-Marshmallows
30 g ganze Pistazien
30 g gehackte Pistazien
200 g Kuvertüre

Besonderes Zueehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Schmeckt wie ein süßer Schokokuss, ein schaumiger Schokokuss, ein nussiger Schokokuss, ... - einfach wie ein unwiderstehlich guter Schokokuss. Die Marshmallows erinnern an die schaumige Füllung der 'Dickmänner', die Brownies an den knackigen Schokomantel und die Pistazien - die gibt es als nussigen Farblecks obendrauf.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Ganze Pistazien schälen und grob hacken. Grundteig für Brownies zubereiten. 1/3 Teig in die Backform geben. 2/3