

## Nutella-Brownies

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Stück

240 g Butter  
450 g Zucker  
120 g Nutella oder eine andere Nuss-Nougat-Creme  
4 Eier  
140 g Back-Kakao  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Instant-Espressopulver  
1 Esslöffel Vanillearoma  
150 g Mehl  
280 g Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter nach Belieben

### Besonderes Zubehör

rechteckige Backform (ca. 23 x 33 cm)

Nutella kann viel mehr als nur ein Brotaufstrich sein. Mit Mehl, Kakao und viel Schokolade verrührt, kannst du mit der Nuss-Nougat-Creme die saftigsten Brownies der Welt backen. Ein Bissen und du schwebst auf Schoko-Wolke 7!

- 1 -

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Brownieform einfetten. In einem kleinen Topf bei geringer Hitze die Butter schmelzen. Den Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren in der Butter auflösen. Es darf nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen und Nuss-Nougat-Creme einrühren, bis sich alles verbunden hat.

- 2 -

Die Buttermasse in eine große Rührschüssel geben. Kakao, Eier, Salz, Backpulver, Espressopulver und Vanillearoma unterrühren. Schokolade grob hacken und mit dem Mehl unter den Teig heben, bis sich gerade so alles verbunden hat.

- 3 -

Teig in die vorbereitete Form streichen und 30-35 Minuten backen, bis er an den Rändern fest und innen noch weich wirkt. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.