

Himbeer-Erdnuss-Brownies

Schon ans Osterfest gedacht?



50 Min. + Kühlzeit

Zutaten für 1 Blech:

Erdnusscreme

- 250 ml fettarme Milch
- 1 Vanilleschote
- 2 große Eigelb
- 50 g brauner Rohrzucker
- 1 TL Speisestärke
- 30 g weiche Butter
- 2 große EL Erdnussbutter

Brownies

- 250 g Butter
- 250 g Zartbitterschokolade (70%)
- 250 g brauner Rohrzucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 2 EL Himbeerkonfitüre
- 75 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Für die Erdnusscreme die Milch in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Topf geben und die Milch unter gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit: Eigelb, Zucker, Speisestärke und die weiche Butter verquirlen. Die Masse nach und nach unter ständigem Rühren in die Milch geben. Bei schwacher Hitze 2 - 3 Min. köcheln lassen bis die Masse eindickt. Die Erdnussbutter untermischen, die Vanilleschote entfernen und die Creme auskühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Für die Brownies die Butter in einer Pfanne bei sehr schwacher Hitze zerlassen. Die Schokolade in Stücke brechen und in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren die Schokolade in der Butter schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und den Zucker untermischen. Etwas auskühlen lassen und nach und nach die Eier unter die Masse ziehen. Das Mehl zugeben und gut verrühren.
4. Die Brownie-Masse auf das Backblech geben. Die Erdnusscreme spiralförmig unterziehen. Wild durcheinander kleine Konfitürenkleckse auf die Oberfläche setzen, dann die Himbeeren in den Teig drücken.
5. 25 Min. auf der mittleren Schiene backen bis die Masse außen fest, aber innen noch sehr weich ist. Aus dem Ofen nehmen, eine Stunde auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit wünscht

Ihr Team von noma-med