

Peanutbutter Brownies

Zutaten:

Zutaten für ca. 20 Brownies:

- 100g Butter
- 100g Zartbitterschokolade
- 3 Eier Gr. S
- 80g Zucker
- 100g gemahlene Nüsse
- 50g Mehl
- 100g Erdnussbutter
- 3 EL Pflanzenöl, z.B. Sonnenblumenöl
- 10g Kakao Nibs

Außerdem:

- Eine Brownie Backform (ca. 20x30cm) // alternativ: ein Backblech, um das gesamte Backblech zu füllen benötigt ihr allerdings die **doppelte Menge** an Zutaten
- etwas Butter und Mehl zum Einfetten und Bemehlen der Form



Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Schokolade und Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät mixen. Die flüssige Schokoladen-Butter unterrühren. Anschließend die Nüsse unterrühren. Das Mehl vorsichtig unterheben, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Die Form einfetten und bemehlen. Den Teig in die Form füllen.

Die Erdnussbutter mit dem Pflanzenöl verrühren. Nun die Erdnussbutter mit einem Teelöffel löffelweise auf dem Brownieteig portionieren. Mit einer Messerspitze die Erdnussbutter-Klekse verbinden. Die Kakao Nibs darauf verteilen.

Die Backform in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Den abgekühlten "Browniekuchen" in 20 gleichgroße Teile schneiden.

