

Brownie aus dem Thermomix



🕒
45 min

👩‍🍳
leicht

🍷
20 Stücke

© Brownie - Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

Rezepte mit Herz-Rezeptautorin, Bloggerin und Food-Fotografin Sylwia, die dieses tolle Rezept für uns entwickelt hat, liebt die einfache und gesunde Küche. Deshalb gibt es bei ihr auch vor allem Rezepte, die schnell gehen und nur wenige Zutaten haben. Einfach und unkompliziert - so wie diese tollen und irrsinnig leckeren Brownies. Wer mehr von Sylwias Rezepten sehen möchte, sollte neben den kommenden Ausgaben von Rezepten mit Herz auch unbedingt mal auf ihrem Blog vorbeischaun: mygoodlifelove.blogspot.com



Oder ihr holt euch Sylwias neues Buch mit wunderbaren Backrezepten mit nur 3 Zutaten:



Backen mit 3 Zutaten.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Eier (Größe M)
<input type="checkbox"/>	400 g	Nuss-Nougat-Creme
<input type="checkbox"/>	60 g	Mehl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backform (ca. 28 x 20 cm) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3 verrühren. Teig in die Kuchenform geben. Im vorgeheiztem Backofen ca. 25 Minuten backen.

Nährwertangaben

kcal pro Stück: 125 kcal, 2 g E, 7 g F, 14 g KH