

## Brownies aus dem Thermomix®



© Brownies - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



ca. 28 Stück

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

## Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                        |                       |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>            | Mandelkerne ohne Haut |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>           | Zartbitter-Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | <b>375 g</b>           | Butter                |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>           | Zucker                |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>               | Eier                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>           | Mehl                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>            | Kakaopulver           |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>            | Backpulver            |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>           | Rosinen               |
| <input type="checkbox"/> | <b>nach Belieben</b>   |                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>Puderzucker zum</b> |                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>Bestäuben</b>       |                       |
| <input type="checkbox"/> |                        |                       |

## Zubereitung

1. Ofen auf 175° C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen
2. Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern und umfüllen
3. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern
4. Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./45°/Stufe 4 vermischen.
5. 2 Min./Stufe 4 einstellen und die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben.
6. Mehl, Kakao und Backpulver hinzugeben und 1 Min./Stufe 4 untermischen.
7. Schokolade und Mandeln hinzugeben und 30 Sek./Stufe 4 untermischen
8. Die Rosinen mit dem Spatel kurz unterheben.
9. Die Brownies bei 175° ca. 35 Minuten backen. (Stäbchenprobe nach 30 Min. machen!)
10. Nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 225 kcal - 4 g E - 15 g F - 18 g KH