

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.

Diese und noch mehr Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

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