

Mega schokoladige Nuss-Brownies aus dem Thermomix®



© Mega schokoladige Nuss-Brownies - Conny @ Justeatdelicious



40 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 60 Stück

Einfach & saftig - Schoko-Brownies mit Schokoglasur



Nüsse und Schokolade satt, die Brownie von Conny alias "Just eat delicious" aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**" sind der Knaller.

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen "E-BOOK"!

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Walnüsse
<input type="checkbox"/>	50 g	Haselnüsse
<input type="checkbox"/>	250 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	200 g	Butter
<input type="checkbox"/>	150 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	120 g	weißer Zucker
<input type="checkbox"/>	40 g	Zuckerrübensirup
<input type="checkbox"/>	30 g	Ahornsirup
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl, Type 405
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	20 g	Haselnusssirup (optinal)
<input type="checkbox"/>	2 TL	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form
<input type="checkbox"/>	Fürs Topping:	
<input type="checkbox"/>	200 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	20 g	Sonnenblumenöl
<input type="checkbox"/>	150 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	15 g	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Heizt als Erstes euren Backofen auf 180 °C Umluft vor.
2. Zerkleinert die Nüsse im Thermomix® 5 Sek./Stufe 5 und füllt diese anschließend kurz um.
3. Zerkleinert nun die Schokolade im Thermomix® 8 Sek./Stufe 8. Gebt nun Butter, braunen und weißen Zucker sowie Zuckerrübensirup und Ahornsirup dazu und erwärmt alles im Thermomix® 6 Min./50 °C/Stufe 2. Gebt nun Mehl, Eier, Haselnusssirup, Backkakao, Vanillezucker und die zerkleinerten Nüsse dazu und mischt sie gut unter im Thermomix® 15 Sek./Stufe 4.
4. Buttert euch eine Form (18 x 30 x 5 cm) und legt sie mit Backpapier aus und bestreicht dieses ebenfalls mit Butter. Füllt die Masse hinein und gebt diese für 25 Min. auf mittlerer Schiene in den heißen Ofen.
5. Wenn der Brownie gebacken ist, lasst ihn etwas abkühlen und bereitet die Toppings zu. Zerkleinert dafür als Erstes die Zartbitterschokolade im Thermomix® 10 Sek./Stufe 8, gebt 20 g Sonnenblumenöl dazu und schmelzt die Schokolade im Thermomix® 3 Min./50 °C/Stufe 2.
6. Gebt die geschmolzene Schokolade über den Brownie, wiederholt diesen Vorgang mit der weißen Schokolade und 15 g Sonnenblumenöl genauso. Gebt diese über die Schokoglasur und streicht diese mit einem Holzstäbchen zu einem Muster, stellt die Form mit Frischhaltefolie bedeckt für etwa 3 bis 4 Std. in den Kühlschrank, bis die Glasur gut fest geworden ist.
7. Ich lass' sie meist einfach über Nacht im Kühlschrank. Nun in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden und vernaschen.

Haltbarkeit: Ca. 2 Wochen im Kühlschrank