



# Erdnussbutter-Swirl-Brownies

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Brauner Zucker	300 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Meersalz	
Erdnussbutter	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Auflaufform, Sieb, Schneebesen, Zahnstocher

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform (25 x 30 cm) einfetten. Butter in grobe Stücke schneiden. Schokolade grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Butter und Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Geschmolzene Butter und Schokolade zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz dazu sieben und zu einem Teig verrühren. Masse in die Auflaufform streichen.
3. In einem Topf oder einer Mikrowelle Erdnussbutter kurz erwärmen. Löffelweise auf der Browniemasse verteilen und mit dem Löffel Muster in den Teig ziehen.
4. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Erdnussbutter-Swirl-Brownies kurz auskühlen lassen, mit etwas Meersalz bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Backzeit verringert sich, wenn du eine größere Backform verwendest. Am besten testest du mit einem Zahnstocher, ob die Brownies durch sind. Stecke ihn dazu in die Mitte des Teiges. Wenn Krümel und noch etwas feuchter Teig am Zahnstocher hängen bleiben, sind die Brownies perfekt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	23 g