

NUSSIGER PFANNEN-BROWNIE

Das perfekte Rezept für deinen Dinner mit Freunden



🕒 50 min 🥄 15 min 📅 25 min

Zutaten für 8 Personen / 8 Stück

- 10 Ferrero Küsschen
- 180g Mehl
- 4½ EL Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g Zucker
- 200g Butter
- 100g brauner Zucker
- 4 Eier
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100g Haselnüsse
- 3 EL Haselnussmus
- Vanille Eiscreme (zum Servieren)
- Butter (zum Einfetten)

Zubereitung:



- 1** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne mit Butter einfetten. Zucker und braunen Zucker mit der Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Vanilleextrakt hinzufügen.
- 2** Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in eine weitere Schüssel sieben und miteinander vermengen. Anschließend die Mehlmischung unter die Zucker-Butter-Mischung rühren.
- 3** Ferrero Küsschen und die Haselnüsse in grobe Stücke hacken. Etwa 2 EL der Haselnüsse beiseitestellen. Ferrero Küsschen und restliche Haselnüsse unter den Teig heben.
- 4** Den Teig in die vorbereitete Pfanne geben. Anschließend das Haselnussmus in kleinen Klecksen auf dem Teig verteilen und in kreisenden Bewegungen verteilen, so dass ein Muster entsteht. Die übrigen Haselnussstücke darauf verteilen. Im Ofen für ca. 25 Min. backen, anschließend für ca. 10 Min. abkühlen lassen. Mit Vanilleeis servieren.