



Brownie-Pralinen mit Erdnussmus und Schokoglasur



Zutaten

Für die Brownies:

200 g	Zartbitterschokolade
90 g	Kakaopulver
290 g	Butter
6	Eier (Größe M)
300 g	Zucker
100 g	brauner Zucker
1 TL	Salz
130 g	Weizenmehl (Type 405)

Für die Brownie Bombs:

400 g	Brownies
100 g	Frischkäse
240 g	Erdnussmus
65 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Für die Glasur:

300 g	Zartbitter, Kuvertüre
1 EL	Kokosöl
100 g	Raspelschokolade, Zartbitter
2 EL	Erdnussmus

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 40 Min. Backzeit + 1,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2070 kJ, 495 kcal, 43 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 33 g Fett, 54 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Bei diesem Rezept musst du gut aufpassen, denn unsere Brownie Bombs mit cremiger Erdnussfüllung und knackiger Schokoglasur sind eine echte Geschmacksexplosion! Die kleinen Brownie-Pralinen sind mega lecker geworden und die Zubereitung geht wirklich ganz einfach. Wir haben für unsere Brownie Bombs einfach selbstgebackene Brownies mit Frischkäse vermischt und daraus kleine Kugeln geformt. Diese kannst du dann mit einer süßen Erdnussschokolade befüllen und mit einer dunklen Schokoglasur ummanteln. Zum Schluss wird noch ein Drizzle aus Erdnussmus über die Pralinen gegeben und schon kannst du die Brownie Bombs genießen. Unsere Brownie Bombs haben es wirklich in sich – probiere das Rezept für unsere Brownie-Pralinen also unbedingt aus und erlebe eine echte Geschmacksexplosion!

Step 1:

Zuerst kannst du den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann legst du eine Backform (23x33cm) mit Backpapier aus. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit 30 g Kakaopulver in eine Schüssel geben. Jetzt lässt du die Butter in einem Topf schmelzen und kurz köcheln. Die heiße Butter in der Schüssel mit der Schokolade verrühren, bis eine Schokoladensoße entstanden ist. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Step 2:

Als nächstes gibst du Eier, Zucker und Salz in eine große Schüssel und schlägst alles für ca. 5 Minuten auf. Dann die Schokoladensoße dazugeben und alles verrühren. Nun das Mehl mit dem restlichen Kakao vermischen und die Mischung in die Schüssel sieben und beides vorsichtig unterheben. Den Teig in die Brownie-Form füllen und für ca. 40 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

Step 3:

Im nächsten Schritt wiegst du die Menge für die Brownie Bombs ab und zerbröselst den Teig in einer Schüssel. Dann rührst du den Frischkäse unter, bis der Teig feucht ist. Die Masse abdecken und kühl stellen. In dieser Zeit kannst du das Erdnussmus mit dem Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Kurz in den Gefrierschrank stellen, damit sich die Masse besser formen lässt. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen und für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank legen, damit sie fest werden.

Step 4:

Jetzt kannst du aus der Brownie-Mischung Kugeln formen. Jeweils eine Brownie Kugel in der Handfläche plattdrücken und eine Erdnussmuskugel daraufsetzen. Die Erdnusskugel mit dem Brownie-Teig komplett umhüllen und wieder zu einer Kugel formen. Die Brownie Bombs noch einmal für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Step 5:

Im letzten Schritt kannst du die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Etwas Kokosöl dazugeben und vermengen. Die Raspelschokolade ebenfalls unterrühren. Als nächstes tauchst du die Brownie Bombs in die Schokolade, bis sie komplett bedeckt sind und legst sie auf ein Stück Backpapier. Zum Schluss kannst du die Bombs mit etwas Erdnussmus verzieren. Die Brownie Bombs kühl lagern.

