



Marshmallow-Pistazien-Brownies



Rezeptinfo

Zutaten für 24 Stücke

Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Minuten Backzeit

pro Portion: 833 kJ, 199 kcal, 17,9 g Kohlenhydrate, 3,5 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 41,9 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Gebäck mit Schokolade steht auf unserer Liste der schönsten Dinge ganz ganz weit oben. Für alle, denen es genauso geht, haben wir hier ein Rezept für leckere saftige Brownies - getoppt mit Marshmallows und Pistazien. Die schmecken nicht nur richtig gut, sondern sehen auch noch hübsch aus.

Step 1:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen. Dann die Butter-Schoko-Masse in eine Schüssel geben und den Zucker unterrühren. Kurz abkühlen lassen und dann die Eier einzeln unter die Masse schlagen.

Step 3:

Das Mehl, den Kakao und das Backpulver mit einer Prise Salz vermischen. Die Mischung zur Schokoladen-Ei-Mischung sieben und unterheben. Es ist nicht so schlimm, wenn hier kleine Klümpchen entstehen.

Step 4:

Eine Brownieform oder ein tiefes Backblech einfetten und den Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen. Der Teig sollte noch klebrig, aber nicht mehr flüssig sein. Dann die Brownies auskühlen lassen.

Step 5:

Währenddessen kannst du die Kuvertüre mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und die Pistazien grob hacken.

Step 6:

Die Kuvertüre über die Brownies geben und mit Pistazien und den Mini-Marshmallows bestreuen. Die Schokolade trocknen lassen und die Brownies in Stücke schneiden.

Zutaten

Menge

130 g	Butter
270 g	Zartbitterschokolade
120 g	Zucker
3	Eier
60 g	Mehl
40 g	Kakao
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett
1 Handvoll	Mini-Marshmallows
30 g	Pistazien