



Erdnussbutter-Brownies

Zutaten:

230 g Butter	125 g Mehl
190 g Zucker	1 Prise Salz
200 g Rohrzucker	¼ TL Backpulver
4 Eier	130 g Reese's Peanut Butter Cups
1 Päckchen Vanillezucker	70 g Erdnüsse (gehackt)
3 EL Backkakao	2 EL Erdnussbutter

Zubereitung:

1. Heizt den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Legt eure Brownieform (26x20 cm) mit Backpapier aus.
2. Zerlasst die Butter zusammen mit der Erdnussbutter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze. Nehmt den Topf vom Herd und lasst die Butter etwas abkühlen.
3. Verquirlt Eier, Rohrzucker, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit einem Handmixer.
4. Gebt anschließend den Backkakao, Mehl, Salz und Backpulver hinzu und rührt die Buttermischung unter.
5. Danach könnt ihr die Reese's Peanut Butter Cups grob hacken und vorsichtig unter eurem Teig heben.
6. Gebt den Teig nun in eure Brownieform und verteilt ihn gleichmäßig. Zu guter Letzt verteilt ihr die Erdnüsse oben drauf und ab damit in den Ofen für ca. 25 bis 30 Minuten.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de