

Peanut Butter Brownies

Brownie:

200 g Schokolade 70%
100 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
5 ml Vanille
1/4 TL Salz
100 g Mehl

Peanut Butter Frosting:

300 g Erdnussbutter
80 g Butter, weich
200 g Puderzucker
60–70 ml Milch oder Schlagobers
1 Prise Salz

Optional: gehackte Erdnüsse zur Dekoration

Für 1 Backform 19 x 28 cm (16 Stück)

Dauer: 30 min + 30 min Backzeit + 3 h Kühlzeit

Zubereitung

Für den Brownie:

Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Backpapier (ca. 19x28cm) auslegen.

Schokolade grob hacken und Butter in Stücke schneiden und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Zucker mit dem Mixer einrühren. Dann die Eier nacheinander untermischen. Vanille, Salz und Mehl einrühren und den Teig in die vorbereitete Backform füllen, bis er gleichmäßig verteilt ist.

20 bis 30 Minuten backen oder bis ein Zahnstocher in der Mitte ohne Teig herauskommt.

Für das Peanut Butter Frosting:

Erdnussbutter und die weiche Butter mit dem Mixer 2 Minuten lang verquirlen, bis eine glatte Creme entsteht. Die restlichen Zutaten hinzufügen und weitermischen bis alles gut vermischt ist. Falls das Frosting zu flüssig ist, kann mehr Puderzucker hinzugefügt werden und falls es zu zäh ist, kann mehr Milch hinzugefügt werden.

Das Frosting auf dem ausgekühlten Brownie verstreichen und im Kühlschrank festwerden lassen. Wer mag, kann noch gehackte Erdnüsse darauf verteilen. Vor dem Servieren in Quadrate schneiden.

Kann in einer luftdichten Box bis zu 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

