

RECIPE

Brownie Häppchen mit nutella®

Leicht

45 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

300 g Zartbitterschokolade

3 Eier

120 g Butter

160 g brauner Zucker

120 g Mehl

1 Prise Salz

60 g gemahlene Haselnüsse

200 g Haselnüsse

40 g nutella®



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Die Schokolade zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse grob hacken. Die Eier mit dem Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

**2**

Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Eimasse heben, dann das Mehl und Backpulver einsieben und verrühren. Dann die gemahlene Haselnüsse und die Hälfte der gehackten Haselnüsse unterheben.

**3**

Die Brownie Masse auf das Backblech streichen und die restlichen Haselnüsse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen für 25-30 Minuten backen. Dann komplett auskühlen lassen.

**4**

Den Brownie mit nutella® garnieren und in kleine Häppchen schneiden.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept