



Bonne Maman®

Maronen-Pecannuss-Brownies

Zutaten für 24 Stück:

100 g Zartbitterschokolade
80 g Butter
3 Eier (L)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Bonne Maman Maronen-Crème
150 g Pecannüsse



Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit der Butter in Stückchen in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Dann zügig unterrühren. Maronen-Crème unterrühren. 100 g Pecannüsse hacken und unterheben.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte feuerfeste Form (ca. 20 x 24 cm, mit hohem Rand) geben und glatt verstreichen. Teig mit den übrigen Pecannüssen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Gebäck in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit