

Asmussen Rum-Brownies

Das brauchst du dafür

200 g dunkle Schokolade
200 g Milkschokolade

350 g Butter
6 mittelgroße Eier
250 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
120 g Cashew-Nüsse, gehackt
1 TL Salz
Asmussen Rum 54%



So wird es gemacht

In einem Topf wird zuerst die Butter langsam erhitzt und anschließend die Schokolade nach und nach hinzugegeben, um sie zu schmelzen. Anschließend bei Seite stellen. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl durch ein Sieb langsam zur Eier-Zucker-Masse geben, ebenso das Salz.

Nun die Schokolade langsam mit einem Teigschaber in die Masse einarbeiten, wer mag kann es auch mit dem Handmixer machen. Jetzt die Nüsse und einen guten Schuss Rum zum Teig geben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen und bei 180 ° Grad ca. 18 – 20 Minuten backen. Die Brownies aber nicht durchbacken, damit sie innen noch schön saftig bleiben.

Wer mag, kann die Brownies nach dem Backen noch mit flüssiger Schokolade verzieren.



Dauer
45 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE