



Brownies mit Erdnussbutter

und gebratenen Bananen



20-30min



4 Portionen

Als krönenden Abschluss des Abends servieren wir sündhaft leckere Schokobrownies. Die Kombination aus Schokolade, Erdnussbutter und gebratener Banane ist unschlagbar. Der cremige Erdnussbutterwirbel auf den saftigen Brownies ist definitiv unser Highlight des Desserts und wird jede Naschkatze begeistern! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Rohrzucker, braun
- Backpulver
- Kochkakaο ungesüßt
- Eier Toni's, 2 Stück³
- Bourbon Vanillezucker
- Banane
- Butter⁷
- Erdnussbutter⁵

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl¹

Küchenutensilien

- Backform oder kleine Pfanne
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Handrührgerät
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 36.6g, Eiweiß 11.7g, Kohlenhydrate 83.2g



1. Zucker und Butter mixen

Backrohr auf 175°C Umluft vorheizen. Die weiche, zimmerwarme **Butter, Vanillezucker** und **Rohrzucker** mit dem Handrührgerät verrühren. Wer kein Handrührgerät zu Hause hat, kann einen Schneebesen oder eine Gabel benutzen.



4. Erdnussbutter verrühren

Die zimmerwarme **Erdnussbutter** mit 1 Prise Salz und 50ml heißem Wasser verrühren, bis sie cremig und weich ist. Eine kleine Backform ca. 15x20cm mit Backpapier auslegen, Ränder abdecken und überschüssiges Papier abschneiden.



2. Eier untermischen

Erst **1 Ei** in der **Butter-Zucker-Mischung** aufschlagen und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten **Teig** mixen, anschließend das **zweite Ei** dazugeben und untermischen.



5. Erdnussbutter verteilen

Den **Teig** in die Form geben, die **Erdnussbutter** mit zwei Löffeln in kleinen Klecksen auf dem **Teig** verteilen und mit einem Messer ein wirbelförmiges Muster zeichnen. **Brownies** für ca. 20-25Min. auf der mittleren Schiene des Rohrs backen. Anschließend **Brownies** aus dem Rohr nehmen und ein wenig abkühlen lassen.



3. Teig rühren

Kakaopulver, Backpulver und 1Prise Salz nacheinander in den **Teig** mixen und glatt rühren, anschließend 60g Mehl nach und nach hineinstäuben oder sieben und sorgfältig einrühren, sodass keine Klumpen entstehen.



6. Fertigstellen

Inzwischen die **Bananen** schälen, dann einmal längs und einmal quer halbieren. Große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl auf mittlere Stufe erhitzen, die **Bananenscheiben** in der Pfanne mit einer kleinen Prise Salz für ca. 2Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Die **Brownies** in 4-6 Stücke schneiden und lauwarm mit den **Bananen** servieren.