



## SCHOKO-HASELNUSS-BROWNIES MIT GETROCKNETEN KIRSCHEN

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
24



**Zubereitungszeit**  
30 - 60 Minuten

**Du bist auf der Suche nach dem ultimativen Brownies-Rezept?**

**Dann probiere unbedingt unsere Schoko-Haselnuss-Brownies aus!**

### Zutaten

- 200 g Haselnusskerne
- 100 g getrocknete Sauerkirschen
- 100 g Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 250 g Butter
- 250 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (L)
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Mehl (Type 405)
- ½ Pck. Backpulver
- 3 EL Honig
- etwas Butter und Mehl für die Form

### Zubereitung

- ★ Die Haselnüsse in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften und schwarze Stellen bekommen. Abkühlen lassen, die Häutchen abreiben und die Nüsse hacken. Die Sauerkirschen und die Schokolade ebenfalls hacken.
- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Form ausbuttern und mit Mehl austauben. Die Butter mit der Ovomaltine Crunchy Cream und einer Prise Salz in eine Metallschüssel geben, über ein heißes Wasserbad hängen und schmelzen lassen.
- ★ Sobald die Mischung geschmolzen ist, vom Wasserbad nehmen. Die Eier nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer unterrühren. Die geriebenen Haselnüsse, ein Drittel der gehackten Nüsse, die Sauerkirschen und die Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterziehen.
- ★ Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen etwa 30 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in 24 Stücke schneiden.
- ★ Den Honig in einer Pfanne erwärmen. Die übrigen gehackten Haselnüsse hineingeben und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Jeden Brownie mit einem Löffelchen Honignüssen toppen und kalt werden lassen.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

Ovomaltine Crunchy Schokolade

