

# Erdnuss-Cookie Brownies



## Einkaufsliste:

### Zutaten für ein Blech (26x20 oder etwas größer)

200g Vollmilch Kuvertüre  
30g Kakao  
175g Butter  
3 Eier  
100g brauner Zucker  
100g weißer Zucker  
1TL Vanillemark  
100g Mehl  
Prise Salz  
½ TL Backpulver

### Für die Cookies:

110g Butter  
90g brauner Zucker  
90g Zucker  
100g Erdnussbutter (ohne Stücke)  
1Ei  
200g Mehl  
1TL Natron  
Prise Salz  
50g Erdnüsse

## So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Vanille und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Erdnüsse Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, Blech einfetten, Teig gleichmäßig verteilen

Für die Cookies: Butter und beide Zucker cremig schlagen, Erdnussbutter und das Ei hinzugeben und verrühren. Zum Schluss Mehl, Natron und Salz mischen und hinzugeben. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und diese nebeneinander auf dem Brownieteig verteilen bis kein Teig mehr übrig ist. Zum Schluss nach Belieben Erdnüsse auf dem Kuchen verteilen. Brownies für ca. 25-30 Minuten backen, sie sollten innen noch weich sein, komplett auskühlen lassen

Hinweis: Cookies lassen sich auch alleine backen: Auch Kugeln formen, auf ein Blech legen und bei 180°C Umluft 10-15 Minuten backen.