

# Bounty Brownies



## Einkaufsliste:

### Zutaten für ein Blech (40x20 oder etwas größer)

300g Zartbitter Kuvertüre  
60g Kakao  
350g Butter  
6 Eier  
160g brauner Zucker  
160g weißer Zucker  
1EL Vanillezucker  
150g Mehl  
200g gemahlene Mandeln  
Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1TL Natron

### Für die Bounty Schicht:

600g Frischkäse  
200ml Sahne  
2 Eier  
200g Kokosraspel  
150g Zucker  
1EL Vanillezucker

## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Für den Brownie-Teig: Zartbitterkuvertüre sowie und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Mandeln, Natron und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren.

**Für die Bounty Schicht:** Frischkäse cremig rühren, Eier und Zucker unterrühren. Zum Schluss die Sahne und die Kokosraspel hinzufügen und verrühren. Brownieteig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, verteilen. Die Bounty Creme löffelweise auf den Teig geben und beides leicht miteinander vermengen, sodass sowohl Bounty Schicht als auch Brownie Schicht zu sehen ist. Mit einem Holzstäbchen durch die Massen ziehen.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, für 40 Minuten backen, der Teig sollte innen noch sehr saftig, eicht flüssig sein. Komplette auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.