

## REZEPT FÜR NOUGAT-KIRSCH BROWNIES



### NOUGAT-KIRSCH BROWNIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 25 Stück | 55 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Nougat
- 100 g getrocknete Kirschen
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Fett für die Form
- etwas SweetFamily Puderzucker



1437

#### ZUBEREITUNG

180

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

20

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Backofen [auf 190 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Kuvertüre fein hacken, Butter würfeln. Zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Puderzucker und Salz dickcremig und hell rühren. Abgekühlte Schokobutter unterrühren.

2. Nougat würfeln. Mit Kirschen, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Schokoteig rühren. In eine gefettete Backform (ca. 18 x 25 cm) füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas weich ist. 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

3. Kuchen in 25 Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben, dabei nach Belieben mit einer Schablone auf jedem Würfel einen kleinen Stern aussparen.