

Nussiger Pfannen-Brownie mit Ferrero Küsschen



Zutaten für 8 Portionen:

- 10 Ferrero Küsschen
- 180 g Mehl
- 4½ EL Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 4 Eier
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100 g Haselnüsse
- 3 EL Haselnussmus
- Vanille Eiscreme (zum Servieren)
- Butter (zum Einfetten)

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 15 min.

Backzeit: 25 min.

So wird's gemacht:

- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne mit Butter einfetten. Zucker und braunen Zucker mit der Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Vanilleextrakt hinzufügen.
- 2.** Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in eine weitere Schüssel sieben und miteinander vermengen. Anschließend die Mehlmischung unter die Zucker-Butter-Mischung rühren.
- 3.** Ferrero Küsschen und die Haselnüsse in grobe Stücke hacken. Etwa 2 EL der Haselnüsse beiseitestellen. Ferrero Küsschen und restliche Haselnüsse unter den Teig heben.
- 4.** Den Teig in die vorbereitete Pfanne geben. Anschließend das Haselnussmus in kleinen Klecksen auf dem Teig verteilen und in kreisenden Bewegungen verteilen, so dass ein Muster entsteht. Die übrigen Haselnussstücke darauf verteilen. Im Ofen für ca. 25 Min. backen, anschließend für ca. 10 Min. abkühlen lassen. Mit Vanilleeis servieren.