

Saftige Verpoorten-Espresso-Paranuss-Brownies mit Schokoladen-Verpoorten-Glasur

Zutaten

für circa 30 Stück Eierlikör-Brownies (4 x 4 cm):

Für die Brownies:

170 g Zartbitterschokolade

170 g Butter (oder Margarine)

200 g Zucker

3 Eier

125 g Mehl

6 TL Instant-Espressopulver

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Paranüsse

für die Glasur der Brownies:

100 g Zartbitterschokolade

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Rapsöl

für die Dekoration der Brownies:

10 gehackte Paranüsse

30 Kaffeebohnen

Zubereitung

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter auf dem Wasserbad unter Rühren zum Schmelzen bringen. Das Espressopulver unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Schneebesen Zucker, Eier, Mehl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Alles in eine gefettete rechteckige Form geben und die Paranüsse in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für 25 Minuten backen.

Für die Glasur die Zartbitterschokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Glasur mit einem Messer auf die Brownies streichen und mit gehackten Paranüssen und Kaffeebohnen garnieren. Die Brownies für circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend circa 4 x 4 cm große Würfel schneiden.



[Link zum Rezept: Saftige Verpoorten-Espresso-Paranuss-Brownies mit Schokoladen-Verpoorten-Glasur](#)