

Verpoorten Haselnuss Brownies

Zutaten

für 16 **Verpoorten Haselnuss Brownies**

Für den Brownie-Teig:

200 g Zartbitterschokolade (60%)

130 g Butter

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

150 g Mehl

1 EL Backkakao

1/2 TL Salz

Für den VERPOORTEN Haselnuss Swirl:

225 g Frischkäse Doppelrahstufe

60 ml VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör

60 g Zucker

1 Ei Gr. M, raumtemperiert

1 Pck. Vanillezucker

Optional

Vanilleeis und Haselnusskrokant

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backform (20x20cm) mit Backpapier auslegen.

Für den Brownie-Teig die Zartbitterschokolade fein hacken. Zusammen mit Butter und Zucker über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Gut verrühren, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Eier kurz mit einem Löffel unterrühren, bis sich alles gut verbunden hat.

Mehl, Backkakaopulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und zur Schokomasse sieben. Nur so lange unterheben, bis eine homogene Masse entstanden ist – nicht zu lange und doll rühren. Es soll keine Luft eingeschlagen werden. 3 EL vom Brownie-Teig zur Seite stellen. Den Rest in die Form geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Für den VERPOORTEN Haselnuss-Swirl den Frischkäse, VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör, Zucker, Ei und Vanillezucker mit dem Handrührgerät kurz cremig rühren. Direkt gleichmäßig auf dem Brownie-Teig verteilen.

Den zur Seite gestellten Brownie-Teig mit ca. 2 EL Wasser verdünnen, glatt rühren und in Klecksen auf dem VERPOORTEN Haselnuss-Topping verteilen. Mit einer Gabel kleine Swirls auf die Oberfläche ziehen.

Den Brownie auf mittlerer Einschubleiste in den Ofen geben und ca. 30 Minuten lang backen. Bei geöffnetem Backofen langsam abkühlen lassen. Die Brownies in 16 gleichmäßige Quadrate schneiden. Nach Belieben mit Vanilleeis und Haselnusskrokant servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Haselnuss Brownies](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Haselnuss Brownies

[Link zum Rezept: Verpoorten Haselnuss Brownies](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de