



Brownies mit karamellisierten Cashews

200 g dunkle Schokolade
175 g Ländle Bio Butter
150 g brauner Zucker
130 g Mehl
3 Eier

100 g Cashewkerne
50 g Zucker

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. 50g Zucker zugeben und die Kerne damit karamellisieren und dann rasch auf dem Backblech verteilen.

Eine kleine Backform (ca. 25x25cm) mit Backpapier auslegen. Backrohr auf 170° vorheizen.

Schokolade klein hacken und mit Ländle Bio Butter in einem Topf bei maximal mittlerer Temperatur schmelzen. Braunen Zucker einrühren, dann das Mehl gut unterrühren. Die Eier einzeln zugeben.

Die ausgekühlten Cashewkerne zerbrechen und rasch unter den Brownieteig rühren. Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 30 Minuten backen.