

# Brownies-aus-dem-raclettepfaennchen

## Informations

Personen : 4  
 Zubereitung : 15 min.  
 Backzeit : 10 min.



## Zutaten

- 125 g AOP Isigny-Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Schokolade
- 62 g Mehl
- 2 Eier
- Etwa 20 Pekannüsse

## Zubereitungsschritte

1. Schmelzen Sie die Butter und die Schokolade (Wasserbad oder Mikrowelle).
2. Verrühren Sie die Eier mit dem Zucker und geben Sie dann die Butter und die geschmolzene Schokolade hinzu.
3. Geben Sie nach und nach das Mehl hinzu und verrühren Sie alles zu einem homogenen Teig.
4. Geben Sie den Teig in die Pfännchen und fügen Sie karamellisierte Pekannüsse hinzu. Seien Sie bei der Menge ruhig großzügig.



5. Lassen Sie das Ganze etwa 10min backen. Achten Sie auf den Kern, da eine zu geringe Garzeit das Herausnehmen aus der Form erschwert.
6. Fügen Sie obenauf hinzu: Nüsse, Puderzucker, Karamell, Streusel, frische, in Stücke geschnittene Früchte.