

Fudgy Amaretto-Brownies

(fudgy - englisch für saftig-weich)

Brownieteig:

125 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Amarettini für Teig + 50 g für Deko

Amarettocreme:

200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mascarpone
250 g Speisequark 40 %
50 g Zucker
80 g Amaretto
1 TL Backpulver

Brownieteig:

Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze, unterste Schiene Rost

Die Butter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen lassen.
(im TM: 5 min./37 Grad/Stufe 1).

Die Schokolade zugeben und in der Butter schmelzen lassen und verrühren.
(im TM: 5 min./37 Grad/Stufe 1).

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.
(im TM: 3 min./Stufe 4).

200 g Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und zerdrücken.
Amarettinibrösel, Backpulver und die Butter-Schokoladenmischung zugeben und unterrühren.
(im TM: 10 Sek./Stufe 4).

Den großen Ofenzauberer `James` einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen.
Anschließend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Amarettocreme:

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.

In einer Schüssel Mascarpone, Speisequark, Zucker und Amaretto gut miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Fertige Amarettocreme auf dem abgekühlten Brownieteig gleichmäßig verteilen und mit den übrigen Amarettinis und Früchten nach Belieben dekorieren. Als Früchte eignen sich z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder auch Pfirsiche, Aprikosen und Birnen aus der Dose.

Wer gerne eine alkoholfreie Variante möchte kann den Amaretto natürlich weglassen oder durch je zwei Tropfen Rum- und Bittermandelaroma ersetzen.



Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin für Pampered Chef

<https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>



Steinhexe - Sabine Reinhardt mit Pampered Chef