

CHOCOLATE PEANUT BUTTER BROWNIES

für ein 20x20cm Brownieblech

Zutaten Teig

130g Erdnussbutter

85g Margarine/Butter

2 EL Backkakao

100g Zucker

100g brauner Zucker

2 Eier

1/2 TL Vanilleextrakt

100g Mehl

1 TL Natron

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

100g gesalzene Erdnüsse

optional: Chocolate Chips

Zubereitung Teig

1. Backform einfetten und mehlen
2. Peanut Butter, Zucker und Margarine schaumig schlagen
3. nun die Vanille und die Eier dazugeben
4. die trockenen Zutaten erst mit dem Schaber unterheben dann weiter mixen
5. jetzt die Erdnüsse und Schokoladenchips unterheben
6. die Backform befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30-35 min backen

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

