

PEANUT BUTTER BROWNES

ca 12 Stück

20er quadratische Backform

Zutaten Teig

115 g Erdnussbutter

75 g Margarine

135 g Zucker

110 g brauner Zucker

2 Eier

1/2 TL Vanille

130 g Mehl

1 TL Natron

1/4 TL Salz

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 Schokoladenchips unterrühren
6. die Backform befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30-35 min backen
7. zum Schluss noch etwas geschmolzene Schokolade darüber geben

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!