



Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für eine quadratische Springform von ca. 23 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet
Ergibt ca. 36 Stück

100 g Butter

400 g CAILLER Cuisine Noir 64 %, fein gehackt

150 g Zucker

4 Eier

2 Prisen Salz

1 ½ EL sofortlösliches Kaffeepulver (z. B. Nescafé)

1 EL heisses Wasser

200 g Cashew-Nüsse, grob gehackt

150 g Mehl

250 g Puderzucker

3 ½ EL Espresso, kalt

Sckokolade-Kaffeebohnen zum Verzieren

1. Butter und Schokolade in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen, Zucker darunter rühren.
2. Eier und Salz unter die Masse rühren. Kaffeepulver mit dem Wasser auflösen, darunter rühren. Cashew-Nüsse und Mehl darunter mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Brownies müssen innen noch leicht feucht sein. Brownies herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, noch warm in Würfel schneiden, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Brownies vom Backpapier lösen, auf das Gitter legen, Gitter auf ein Backpapier stellen.
4. Puderzucker und Espresso gut verrühren, über die Brownies giessen, mit Kaffeebohnen verzieren. Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi