



## PJ-Brownies

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Glas Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee
- 75 g weiche Butter
- 75 ml Speiseöl
- 200 g Erdnussbutter mit Stücken
- 320 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 große Auflaufform
- Öl und Mehl für die Form



### Zubereitung:

1. Zuerst verrühren Sie den Zucker und die Eier zu einer schaumigen Masse. Der Zucker sollte ganz aufgelöst sein, bevor es weitergeht.
2. In einer anderen Schüssel schlagen Sie Öl, Butter und Erdnussbutter zu einer gleichmäßigen Creme. Die Erdnuss-Butter-Mischung geben Sie dann zum Zucker-Ei-Mix und verrühren alles miteinander.
3. Im nächsten Schritt geben Sie das Mehl und das Backpulver dazu und mischen darauf den Brownie-Teig.
4. Den fertigen Teig gießen Sie in die eckige Auflaufform, die Sie vorher mit Öl bestrichen und mit etwas Mehl bestäubt haben.
5. Backen Sie jetzt die Erdnuss-Brownies rund 35 Minuten auf 180°C. Der Kuchen ist fertig, wenn die Kruste braun und knusprig, das Innere aber noch schön weich ist.
6. Am besten testen Sie mit einem kleinen Holzspieß den Backfortschritt: Stecken Sie den Spieß in die Mitte des Teiges. Wenn nur noch wenig flüssiger Teig am Holzspieß kleben bleibt, ist der Brownie „durch“.
7. Lassen Sie den Brownie gut auskühlen, bevor Sie diesen aus der Form holen.
8. Danach schneiden Sie einmal längs durch die Mitte des Kuchens und bestreichen die Schnittseite dick mit Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee.
9. Jetzt setzen Sie Ihr „Brownie-Sandwich“ wieder zusammen und schneiden kleine rechteckige Stücke.