

Brownies mit Himbeeren

- für 1 Backblech (ca. 20 x 25 cm)
- 40 min
- leicht

Zutaten:

250 g Schokolade, 70% Kakaogehalt
200 g Weideglück Unsere Butter Süßrahm
150 g Mehl
3 EL Kakao
50 g Schokoladenraspel
75 g gemahlene Mandeln
6 Eier
200 g Zucker
125 g Himbeeren

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und die kalte Weideglück Unsere Butter Süßrahm stückchenweise unterrühren, bis sie geschmolzen und die Masse homogen ist. Das Mehl mit dem Kakao vermengen und in eine Schüssel sieben. Schokoladenraspel und Mandeln untermengen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse weiß-cremig wird. Die abgekühlte Schokoladen-Butter-Masse behutsam unterrühren. Das gesiebte Mehl zugeben und unterheben. Die Hälfte der Masse auf das Blech streichen, mit halbierten Himbeeren belegen und die restliche Masse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form auskühlen lassen, den Rand lösen und den Kuchen in Stücke schneiden. Nach Belieben mit frischer Minze und Himbeeren garnieren.

Wir wünschen guten Appetit :)

