

Death by Chocolate Brownies mit Himbeer-Topping



MENGE: 1 Auflaufform (18 x 36 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min

BACKZEIT: 20 min

BROWNIETEIG

175 g Butter (geschmolzen)

150 g Zartbitterkuvertüre
(geschmolzen)

3 Eier

180 g feiner brauner Zucker

1 Pr. Salz

150 g Weizenmehl (405)

40 g Kakao

1/2 TL Backpulver

TOPPING

frische Himbeeren
ggf. Zartbitter-Schokodrops

SO SOFT
UND
YUMMY!!!

01

Schmelze die Butter und die Zartbitterkuvertüre. Verrühre beides miteinander und lass die Mischung abkühlen bis sie lauwarm ist.

02

Heize den Backofen auf 150°C Umluft vor.

03

Rühre mit einem Schneebesen die Eier einzeln in die Schoko-Butter-Mischung. Gib den Zucker und das Salz dazu und rühre solange bis sich der Zucker nahezu aufgelöst hat.

04

Siebe den Kakao in das Mehl, sowie das Backpulver und rühre alles langsam in die Mischung ein (ein Schneebesen genügt).

05

Lege eine Auflaufform mit Butterbrotpapier aus und gieße den Teig in die Form. Streiche ihn glatt und verteile Himbeeren und ggf. Schokodrops darauf.

06

Backe den Brownie für ca. 20 min. Mach die Stäbchenprobe. Es sollte kaum noch Teig am Stäbchen kleben (vertrau mir, der Brownie wird trotzdem schön saftig und klebrig. Hängt noch zu viel Teig am Stäbchen wird der Brownie zu matschig).

tipps & tricks

- ♥ Nimm anstatt des Mixers einen großen Schneebesen. Mit dem Mixer rührst du ggf. zu viel Luft in den Teig.
- ♥ Verwende keine TK-Himbeeren, die werden auf dem Teig zu matschig. Frische sehen schöner aus.
- ♥ Je nach Geschmack kannst du die Himbeeren mit anderen Beeren austauschen.