

BROWNIES MIT ERDBEEREN



BROWNIES MIT ERDBEEREN

Rezept und Foto von Eva Kamper-Grachegg meiliabstespeis.at

Zutaten für eine ofenfeste Form (ca. 30 x 20 cm)

185 g Schokolade / 185 g Butter / 3 Eier / 185 g Zucker / 85 g Mehl / 40 g Kakaopulver, ungesüßt / 100 g Haselnüsse, geröstet und geschält / saisonale Beeren als Topping nach Belieben (bspw. Erdbeeren)

Gebacken mit
RIESS Bratpfanne Pure Grey



Artikelnummer: 0046-065
Erhältlich in 33 x 20 cm
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Zum Rösten der Haselnüsse den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Etwa 10 – 12 Minuten im Ofen rösten. Noch heiß mit einem Küchentuch zwischen den Fingern reiben, so löst sich die Schale von selbst.
2. Für die Brownies die Butter und die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Dafür einfach eine Glas-, Metall- oder Emaille-Schüssel nehmen, die so groß ist, dass sie auf einen Topf mit Wasser aufgesetzt werden kann ohne hinein zu fallen. Das Wasser erhitzen und die Schokolade und Butter langsam durch den Wasserdampf schmelzen. Beim Abnehmen der Schüssel vom Topf ein Küchentuch oder ähnliches nehmen, denn die Schüssel erhitzt sich und auch der aufsteigende Dampf ist heiß. Etwas auskühlen lassen. Nüsse in grobe Stücke hacken.
3. Inzwischen die Eier und den Zucker schaumig aufschlagen.
4. Die Schokoladen-Buttermasse langsam in die aufgeschlagene Eier-Mischung rühren – dabei nur solange vorsichtig rühren, wie unbedingt notwendig.
5. Zum Schluss den Kakao und das Mehl in die Schokoladen-Ei-Mischung einsieben und einrühren. Auch hier gilt gerade solange rühren, wie notwendig, dass alles eine homogene Masse bildet. Dann die gehackten Nüsse unterheben.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
7. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und in Quadrate schneiden.