

SCHOKO-GRILLEN BROWNIE



REZEPT FÜR 1 BLECH 42 X 29 CM:



Zutaten:

- 225 g Butter
- 450 g Zucker
- 140 g Schokolade
- 5 Bio-Freiland Eier
- 100 g Mehl
- 50 g Kakao
- 50 g gemahlene Grillen
- 1 Prise Bourbon Vanille
- 1 TL Salz
- 100 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- ein Paar frische Beeren und etwas Staubzucker zur Deko

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

225 g Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und 450 g Zucker darin auflösen. Von der Hitze nehmen und 140 g Schokolade in der warmen Masse schmelzen.

5 Eier, 100 g Mehl, 50 g Kakao, 50 g gemahlene Grillen, 1 Prise Bourbon Vanille und 1 TL Salz zur Schokoladenmasse hinzufügen, gut umrühren und den Teig in das vorbereitete Backblech füllen.

100 g gefrorene Himbeeren auf dem Teig gleichmäßig verteilen und ca. 20-30 Minuten backen (Stäbchenprobe)*. Brownie auskühlen lassen und danach mit etwas Staubzucker und ein paar frischen Beeren garnieren und portionieren.

*Backe den Brownie für 20 Minuten um eine saftig-weiche Konsistenz zu erreichen. Backe den Brownie für 30 Minuten um eine eher Kuchenartige Konsistenz zu erreichen.