

Heidelbeer-Brownies

Die Mischung aus Schokolade und Heidelbeeren, die im Mund zerplatzen, ist purer Genuss.

Hier ein Rezept für Brownies, welches ganz einfach nachzukochen ist. Plant man einen Besuch bei Freunden, dann sind Heidelbeer-Brownies das perfekte Mitbringsel, was ganz sicher gut ankommt. Beliebt sind Brownies in einer fruchtigen Variante.

Zutaten

- 220 g Zucker
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 220 g weiche Butter
- 8 EL Kakao
- 4 Eier
- 400 g frische Heidelbeeren
- Puderzucker

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen. Zucker mit der Butter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und unter die Zuckermasse rühren. Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Eine Backform (20 x 20 cm) einfetten. Den Teig in die Form füllen und die Heidelbeeren darüber streuen. Im Ofen 18 bis 20 Minuten backen, so dass der Teig in der Mitte noch leicht feucht ist.
- Die Heidelbeer-Brownies mit Puderzucker bestreuen oder ein wenig heiße Schokolade zur Verzierung darüber gießen. Den Kuchen in Quadrate schneiden und noch warm servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heidelbeer-brownies/>