

# 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/>