

Himbeer-Heidelbeer -Brownies

Zutaten
Für 16 Stücke

- 125 g Himbeeren
- 125 g Heidelbeeren
- 100 g Zartbitterschokolade
- 80 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 Tl Backpulver
- 5 Eier , (Kl. M)
- 200 g Zucker
- Salz
- 125 ml neutrales Öl

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen. Heidelbeeren verlesen. Eine eckige Backform (ca. 23 x 23 cm) so mit einem Stück Backpapier (ca. 40 x 23 cm) auslegen, dass es an zwei Seiten am Backformrand übersteht. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Schokolade in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen Mehl, Kakao- und Backpulver mischen. Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe mind. 5 Min. sehr cremig rühren. Öl kurz unterrühren. Mehlmischung und geschmolzene Schokolade zügig auf kleinster Stufe unterrühren.
4. Teig in die Backform geben. Mit Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 27-30 Min. backen. In der Form vollständig abkühlen lassen. Dann mit einem Messer von der Form lösen und mithilfe des Backpapiers herausheben. In Quadrate schneiden.
5. Zum Mitnehmen fürs Picknick Kuchenstücke in einer Blechdose transportieren. Einige Lagen Backpapier zwischen den Schichten sorgen dafür, dass die Brownies nicht zusammenkleben.



Himbeer-Heidelbeer -Brownies

Zutaten
Für 16 Stücke

1. 125 g Himbeeren
2. 125 g Heidelbeeren
3. 100 g Zartbitterschokolade
4. 80 g Mehl
5. 20 g Kakaopulver
6. 1 Tl Backpulver
7. 5 Eier , (Kl. M)
8. 200 g Zucker
9. Salz
10. 125 ml neutrales Öl

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen. Heidelbeeren verlesen. Eine eckige Backform (ca. 23 x 23 cm) so mit einem Stück Backpapier (ca. 40 x 23 cm) auslegen, dass es an zwei Seiten am Backformrand übersteht. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Schokolade in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen Mehl, Kakao- und Backpulver mischen. Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe mind. 5 Min. sehr cremig rühren. Öl kurz unterrühren. Mehlmischung und geschmolzene Schokolade zügig auf kleinster Stufe unterrühren.
4. Teig in die Backform geben. Mit Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 27-30 Min. backen. In der Form vollständig abkühlen lassen. Dann mit einem Messer von der Form lösen und mithilfe des Backpapiers herausheben. In Quadrate schneiden.
5. Zum Mitnehmen fürs Picknick Kuchenstücke in einer Blechdose transportieren. Einige Lagen Backpapier zwischen den Schichten sorgen dafür, dass die Brownies nicht zusammenkleben.

