



Himbeer-Brownies

Brownies gibt es in beinahe unzähligen Variationen. Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen mag diejenigen am liebsten, die mit viel Schokolade zubereitet werden, wie diese Himbeer-Brownies.

Wohl von keinem anderem Gebäck gibt es so viele Varianten wie von den Brownies: schokoladig braun bis fast schwarz, aber auch hell, mit und ohne gemahlene Nüsse, mit mehr oder weniger Mehl, mit Früchten und sogar Gemüse.

Am liebsten sind mir Brownies, die mit viel Schokolade zubereitet werden, wie diese Himbeer-Brownies. Und mein Geheimitipp: Backen Sie das Gebäck einmal 10 Minuten weniger lang, dann sind die Brownies innen noch wie ein zartschmelzendes Praliné – so richtig sündhaft gut! Allerdings lassen sich diese Brownies besser löffeln als schneiden – sind also weniger gut geeignet für die Stückform.

Ergibt 16 Stück

- 200 g dunkle Schokolade (ca. 64 % Kakaogehalt)
- 200 g Butter
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 25 g Kakaopulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 4 Eier
- 200 g brauner Zucker
- 200 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

Zubereitung

1. Die Schokolade und die Butter in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine eckige Backform von etwa 23 cm Grösse mit Backpapier auslegen, sodass dieses an zwei Seiten über den Formenrand hinaushängt. Die beiden anderen Seiten leicht bebuttern. Die Form kühl stellen.
3. In einer Schüssel Mehl, Salz, Vanille, Kakao- und Backpulver mischen.
4. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung gründlich unterrühren. Dann die Mehlmischung mit einem Gummispachtel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Die Himbeeren – tiefgekühlte noch in gefrorenem Zustand – gleichmässig einzeln leicht in den Teig drücken.
5. Den Brownie im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Dann den Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben und in etwa 16 gleichmässig grosse Brownies schneiden.

Vorbereiten

Die Brownies können bereits am Vortag zubereitet werden.

Weniger/mehr Gäste

Die 16 Brownies reichen auch für eine grosse Gästerunde; man kann sie vor dem Servieren nach Belieben auch noch in kleinere Stücke schneiden. Ungeschnitten und verpackt in Alufolie halten sich die Brownies 4–5 Tag frisch.

Aus dem Buch: «Gemeinsam am Tisch», Annemarie Wildeisen, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>