



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SCHOKO-HEIDELBEER-BROWNIES



HAUPTZUTAT
Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
12-16

ZUTATEN

- 500 g weiche gesalzene Butter
- 800 g dunkle Schokolade (70 %), gehackt
- 30 g Karamellschokolade, geschmolzen
- 12 Eier, verquirlt
- 1 kg brauner Zucker
- 400 g Mehl
- 80 g Kakaopulver
- 400 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- 2) Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen, bis sie nussig und leicht gebräunt ist. Die Herdplatte ausschalten und die Butter in eine Schüssel geben. Die Schokolade hinzufügen und verquirlen, bis alles geschmolzen und glatt ist.
- 3) Die Eier und den Zucker in einer weiteren Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver sieben und vermengen und dann vorsichtig unter die Eimasse heben. Unter ständigem Rühren langsam die Schokoladen-Butter-Mischung und anschließend die Heidelbeeren hinzugeben.
- 4) Die Brownie-Mischung in eine 33 cm große rechteckige Backform von Le Creuset geben. Die Karamellschokolade darüber verteilen. Dann den Teig mit der Rückseite eines Löffels oder mit einem Spieß mit der Karamellschokolade marmorieren. 1 Stunde und 10 Minuten backen, bis sich der Brownie fest anfühlt und sich an den Rändern leichte Risse gebildet haben. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. In Quadrate schneiden und mit zusätzlichen Heidelbeeren servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com