

## Heidelbeer-Brownies

Die Heidelbeer-Brownies schmecken vorzüglich und sind bei Kindern äußerst beliebt. Mit diesem Rezept ist die Mehlspeise rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



## Zutaten

| 3 Stk.  | <u>Eier</u>          |
|---------|----------------------|
| 150 g   | Zucker               |
| 1 Prise | Salz                 |
| 125 g   | Zartbitterschokolade |
| 120 ml  | Rapsöl               |
| 75 g    | Mehl                 |
| 1 TL    | Backpulver           |
| 2 EL    | Kakaopulver          |
| 125 g   | Heidelbeeren         |
|         | Staubzucker          |
| 1 Stk.  | Backform             |

## Zubereitung

- 1. Zuerst die Eier mit Zucker und Salz zu einer cremigen Masse rühren. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen.
- 2. Das Mehl sieben, Kakaopulver und Backpulver hinzugeben und vermengen.
- 3. Jetzt die geschmolzene Schokolade und das Öl zur Masse geben und verrühren. Abschließend die Mehl-Mischung und die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
- 4. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 28x28 cm) oder auf ein Backblech leeren und verstreichen.



- 5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze zirka 20-25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
- 6. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Die **Heidelbeer-Brownies** in Rechtecke oder Quadrate schneiden.

## **Tipp**

Die Heideleer-Brownies auf Teller anrichten und zusätzlich mit einigen frischen Heidelbeeren dekorieren.