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.	Eier
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.