Himbeer-Brownies

Die schokoladigen Himbeer-Brownies sind ein perfekter, süßer Nachtisch und gelingen mit diesem raffinierten Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

185 g	Zartbitterschokolade (mind. 65% Kakao)
185 g	Weiche Butter
1 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
85 g	Weizenmehl
40 g	Backkakao
125 g	Himbeeren (frisch oder TK)

Zubereitung

1. Um saftige **Himbeer-Brownies** zu backen, die Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Gelegentlich umrühren, dann die Mischung vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine zirka 20 × 20 cm große Backform (alternativ Springform Ø 22–23 cm) mit Backpapier auslegen. Die Ränder leicht fetten, sofern sie nicht vollständig bedeckt sind.

2. Jetzt die Eier, Eigelb und Feinkristallzucker mit einem Handmixer für 4–6 Minuten schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Sie sollte deutlich an Volumen zunehmen. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben – nicht mixen oder rühren, um die Luftigkeit zu erhalten. Mehl, Backkakao und eine Prise Salz vermengen, über den Teig sieben und sanft unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Die frischen Himbeeren vorsichtig waschen,

trocken tupfen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene zirka 30-35 Minuten backen. Die Brownies sollten innen noch leicht feucht sein – daher ist die Stäbchenprobe nur bedingt geeignet. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen und anschließend für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen – so wird die Konsistenz perfekt fudgy!

Tipp

Die Himbeer-Brownies mit einigen frischen Himbeeren und Schokoladensirup garnieren und servieren.