

# Mandel-Kirsch-Brownies

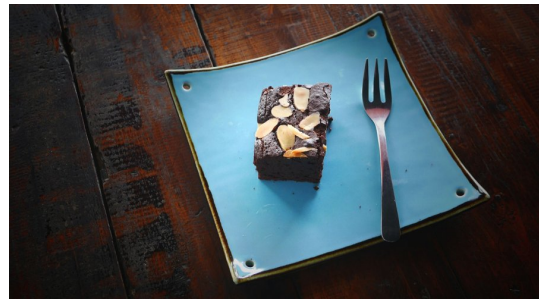
Die Mandel-Kirsch-Brownies schmecken himmlisch. Das sündhaft köstliche Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|         |                                        |
|---------|----------------------------------------|
| 200 g   | Sauerkirschen (frisch oder TK)         |
| 150 g   | Mandeln                                |
| 200 g   | <a href="#">Schokolade</a> (mind. 70%) |
| 100 g   | <a href="#">Butter</a>                 |
| 140 g   | <a href="#">Zucker</a>                 |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                   |
| 2 EL    | Kakaopulver                            |
| 30 g    | Maisstärke                             |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a> (Gr. L)           |
| 100 g   | Mandelblättchen                        |

## Zubereitung

1. Zuerst die frischen Sauerkirschen entsteinen und vierteln. Oder, wenn man TK-Kirschen verwendet einfach die gefrorenen vierteln. Die Mandeln grob zerhacken.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Schokolade grob zerbrechen, und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen.
4. Zucker, Salz, Kakaopulver, Maisstärke und Eier in eine Rührschüssel und einige Minuten cremig rühren.
5. Die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren. Abschließend die Mandeln und Kirschen unterheben.

6. Die Teig-Masse gleichmäßig auf das Backblech verstreichen und die Mandelblättchen darüber streuen.
7. Im Backofen 30 Minuten backen.
8. Die Mandel-Kirsch-Brownies abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

## **Tipp**

In einer Dose sind die Mandel-Kirsch-Brownies bis zu 3 Tage haltbar.