

## Blaubeer-Brownies: Saftig und unendlich schokoladig



Brownies gehörten zu den beliebtesten Rezepten. Für die Blaubeer-Brownies braucht Ihr kein teures Equipment und sie gelingen schnell und einfach. Unsere Blaubeer-Brownies bringen neben dem leckeren Schokoladengeschmack eine saftige und fruchtige Komponente mit.

### Zutaten für 1 Blech Blaubeer-Brownies

#### Für den Teig

85 g	Zartbitterschokolade
110 g	Butter
190 g	Zucker
2	Eier, Größe M
85 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz
125g	Blaubeeren

Vanilleextrakt (alternativ: Vanillezucker)

**TIPP:** Wenn Ihr Vanillezucker verwendet, reduziert die Vanillezuckermenge, da dieser deutlich süßer als Vanilleextrakt ist.

#### Für die Deko

50 g Blaubeeren

Alternativ: Kuvertüre

## Zubereitung Blaubeer-Brownies

- 1.** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (etwa 28 x 25 Zentimeter) einfetten. Etwas Backpapier zuschneiden und unten in die Form legen.
- 2.** Nun die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Dann die Schokomasse etwas abkühlen lassen und zusammen mit Zucker und Vanilleextrakt (alternativ: Vanillezucker) so lange rühren, bis sich der Zucker weitestgehend aufgelöst hat.
- 3.** Jetzt nacheinander jedes Ei einzeln circa eine Minute unterrühren, bis eine puddingartige Masse entsteht.
- 4.** Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Salz) in einer separaten Schüssel mischen und dann zur Schokomasse geben. Alles nur ganz kurz unterheben, bis alles vermengt ist.
- 5.** Die Blaubeeren mehlieren und locker unter die Schokomasse heben. Dann den Teig in die Backform füllen und für ca. 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
- 6.** Für die Deko: Die Blaubeeren vorsichtig in den noch warmen, gebackenen Teig drücken und abkühlen lassen. Brownies in Rechtecke schneiden und servieren.

**Alternative:** Flüssige Kuvertüre aus Zartbitterschokolade über den Brownies-Teig gießen und gleichmäßig verteilen. Jetzt den Kuchen abkühlen lassen. Dann schmecken lassen.



### TIPPS

- **Verwendet ganze Blaubeeren im Teig:** Die Früchte platzen im Ofen auf und sorgen für **extra saftige Brownies**. Damit nicht zu viel Flüssigkeit entsteht, wendet die Blaubeeren in etwas Mehl, bevor Ihr sie unter den Brownies Teig hebt.
- **Brownies einfrieren:** Blaubeer-Brownies **lassen sich** super **einfrieren**. Lasst die Brownies nach dem Backen ganz auskühlen, schneidet sie in Rechtecke und schichtet sie in eine Form, die sich luftdicht verschließen lässt. Verwendet Backpapier zwischen den Lagen, damit die Brownies nicht aneinanderkleben.
- **So wird die Kruste perfekt:** Ein guter Brownie ist **außen knusprig** und **innen richtig saftig**. Wichtig ist, zuerst Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen und anschließend den Zucker in die Masse einrühren.
- **Perfektes Mitbringsel:** Plant Ihr einen **Besuch bei Freunden**, dann sind Blaubeer-Brownies das **perfekte Mitbringsel**, was ganz sicher gut ankommt. Beliebt sind Brownies auch in anderen fruchtigen Varianten.