



Kirsch-Brownies.



 Arbeitszeit: 20 min

 Koch- & Backzeit: 30 min



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g dunkle Schokolade, grob gehackt
- 200g weiche Butter
- 200g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150g Weizenmehl oder Dinkelmehl Type 405
- 30g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 200g entsteinte Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Die gehackte Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, anschließend die geschmolzene Schokolade und Vanilleextrakt hinzufügen. Mehl, Kakaopulver und Salz vermischen und unter die Schokoladenmischung heben, bis ein glatter Teig entsteht. Die entsteinten Kirschen unter den Teig heben und die Masse in die vorbereitete Backform gießen. Glatzstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen, bis die Brownies durch sind, aber noch leicht feucht in der Mitte. Die Brownies im Blech abkühlen lassen, dann in gleichmäßige Quadrate schneiden.

