Artikel vom 27.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brownies-mit-birne

Brownies mit Birne



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (20 x 25 cm):

205 g Butter,

200 g Zartbitterschokolade,

3 Eier,

125 g brauner Zucker,

125 g weißer Zucker,

95 g Mehl,

45 g Kakao,

2 Birnen,

4 EL Mandelstifte.

Zubereitung: Den Backrahmen (20 x 25 cm) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Butter und die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und anschließend lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem braunen und weißen Zucker gut schaumig aufschlagen. Danach die abgekühlte Butter und Schokolade langsam einfließen lassen und dabei von Hand unterheben. Das Mehl mit dem Kakao mischen und ebenfalls von Hand unterheben. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Auf dem Teig verteilen und mit den Mandelstiften bestreuen. Die Brownies circa 45 Minuten backen, sodass er nicht komplett durchgebacken ist, da er sonst trocken wird. *Julia Ernsting*