

Kirsch-Brownies

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten Für ein 30-40 cm großes Backblech

450 g Mehl
40 g Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
200 g brauner Zucker
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
6 Eier (Größe M)
400 ml Speiseöl
250 ml Schlagsahne
200 g gehackte Mandeln
1 Glas Schattenmorellen

Klein, aber oho. Diese Brownies sind ein Muss für Schokoladen-Fans und Liebhaber der kleinen amerikanischen Kuchen.

- 1 -

Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine große

Rührschüssel (mind. 3 Liter Inhalt) geben und verrühren. Braunen Zucker, Zucker, Vanille-Zucker und Salz hinzufügen und vermengen.

- 3 -

Eier, Speiseöl und Sahne dazugeben und mit einem Handrührgerät zunächst auf niedrigster und dann auf höchster Stufe etwa 1 Minute mixen, bis der Teig zu einer glatten Masse wird.

- 4 -

Schattenmorellen abtropfen lassen. Danach zusammen mit gehackten Mandeln unter den Teig heben.

- 5 -

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen und für 25 Minuten in den Backofen schieben.

- 6 -

Anschließend ca. 25 Minuten auskühlen lassen und danach in viereckige kleine Brownie-Stücke schneiden.