

## Brownies mit Roter Grütze und Vanillesahne

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 9 Portionen

1 Grundteig für Brownies  
15 g Mehl  
125 g Himbeeren  
100 g Brombeeren  
125 g Kirschen  
75 g Kirschkonfitüre

### Für die Vanillesahne

200 ml Sahne  
30 g Zucker  
1/2 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)

### Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Obst waschen, Kirschen halbieren und entsteinen.  
Kirschkonfitüre glatt rühren und Früchte unterrühren.

- 3 -

Grundteig für Brownies mit Extramehl zubereiten. In die  
Backform geben, Früchte darauf verteilen und im heißen  
Ofen 24-27 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Vanillesahne Sahne mit Vanilleschote steif  
schlagen, Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Mit  
Rote-Grütze-Brownies servieren.

Was deiner Roten Grütze bislang gefehlt hat? Die Schokolade im Boden. Ja wirklich! Kirschen, Himbeeren und Brombeeren schmecken so viel besser, wenn du sie mit einem saftigen Stück Brownie genießt. Und als cremiges Extra gibt es einen Klecks Vanillesahne obendrauf. Damit kommt das fruchtige Allerlei dem norddeutschen Original ziemlich nah.

- 1 -