

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 -