

Für dein Knuspervergnügen: Streusel-Brownies mit Blaubeeren

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Portionen

1/2 Grundteig für Brownies
120 g Mehl
80 g Butter
40 g Zucker
125 g Blaubeeren

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Unter einer knusprigen Streuseldecke - da haben sich Schokolade und Blaubeeren also versteckt. Ganz still und heimlich haben es sich die beiden Gefährten unter Zucker, Butter und Mehl gemütlich gemacht. Ist ihnen aber auch nicht zu verdenken - bei so viel knuspriger Streuselliebe.

Wie magst du deine Streusel am liebsten? Knusprig oder weich? Hier verrät dir Streuselfan Sina ihr [Erfolgsrezept für die perfekten Streusel](#).

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Mehl, Zucker und Butter zu Streuseln verkneten, Blaubeeren vorsichtig untermischen.

- 3 -

Grundteig für Brownies zubereiten. In die Backform geben, Streusel darauf verteilen und im heißen Ofen 19-22 Minuten backen, auskühlen lassen.