Brownies mit Beeren

Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

Rezept:
Zutaten: 25×25 cm Backrahmen/Backform
- 350g Zartbitterschokolade
- 250g Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:
Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.
Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Fruchtsoße