

Walnuss-Schoko-Brownies mit Blaubeeren

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 75 g Butter
- 3 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g Crème double
- 2 TL Kakao zum Backen
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40 g Walnüsse
- 50 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

Außerdem:

- Kakao zum Bestäuben
- 70 g rotes Johannisbeergelee
- 100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 2 TL Speisestärke



Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen.
2. Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Crème double und Schokoladenmasse unterrühren. Kakao mit Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben. Zügig unterrühren. Walnüsse fein hacken und mit den gefrorenen Blaubeeren untermengen.
3. Eine rechteckige Backform (ca. 24 x 18 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und in 12 Stücke schneiden. Jeweils in der Mitte mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen und mit Kakao bestäuben.
4. Gelee in einem Topf schmelzen. Blaubeeren zugeben und auftauen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und unter die Blaubeeren rühren. Unter Rühren einmal aufkochen. Blaubeeren in die ausgehöhlten Brownies füllen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück ca.:

- Energie: 261 kcal / 1089 kJ
- Fett: 15,7 g
- Kohlenhydrate: 25 g
- Eiweiß: 4,5 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten



Tipp:

Aus den Kuchenresten lassen sich Cake Pops herstellen. Die ausgehöhlten Brownie-Krümel z.B. mit Frischkäse oder Butter zu einer geschmeidigen, formbaren Masse verkneten und zu Kugeln formen. Kühlstellen, auf Holzstäbchen stecken und dann in geschmolzene Schokolade tauchen.

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

