

Brownies

Zutaten für eine rechteckige Form von ca. 30x25 cm:

220 g dunkle Kuvertüre
200 g gewürfelte Butter
3 Eier (M)
150 g Zucker
30 g Kakaopulver
120 g Weizenmehl Type 405
1 TI Backpulver
70 g getrocknete Sauerkirschen
100 g grob gehackte Nüsse z.B. Pekannüsse
250 g Crème fraîche
1 TI Orangenzeste (feiner Abrieb)

Zubereitung:

1. Backform mit Backpapier auslegen.
Backofen auf 170 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kuvertüre fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
Butter unterrühren bis sich alles gut und glänzend verbunden hat.
3. Eier und Zucker cremig/schaumig schlagen.
Kakaopulver, Mehl und Backpulver sieben, zugeben und alles kurz glatt rühren.
4. Eimasse mit der Schokoladenbutter zu einer glatten, geschmeidigen Masse verrühren.
5. Sauerkirschen und Nüsse untermengen.
6. Die Schokoladenmasse in die vorbereitete Backform füllen.
7. Im heißen Backofen etwa 25 bis 30 Minuten backen.
Der Kuchen sollte am Rand elastisch und in der Mitte noch leicht feucht und klebrig sein.
8. In der Form auskühlen lassen.
Anschließend aus der Form lösen und in quadratische Stücke schneiden.
9. Creme fraiche mit fein abgeriebener Orangenzeste verrühren, dazu servieren.