

Brownies mit roter Grütze

Von Ute Eichmann aus Drensteinfurt

Zutaten (für ca. 20 Stück)

350 g TK-Beerenmischung
75 g Kirsch- oder Himbeerkonfitüre
300 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
4 Eier
250 g brauner Zucker
2 Päckchen Vanillearoma
1 Prise Salz
200 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 ½ TL Backpulver

Zubereitung

Die TK-Beerenmischung ca. 15 Minuten antauen lassen, in eine Schüssel geben und mit der Konfitüre mischen.

Die Schokolade grob zerkleinern und zusammen mit der Butter in eine halbrunde Metallschüssel geben. Wasser in einem weiten Topf erwärmen und die Schüssel hineinhängen, so dass Butter und Schokolade darin langsam schmelzen.

Eier in eine Rührschüssel aufschlagen, kurz mit dem Mixer verquirlen, dann Zucker, Salz und Vanillearoma zugeben und alles 3 – 4 Minuten lang cremig rühren; die flüssige Schokoladen-Butter-Mischung vom Herd nehmen, sofort in die Eiermasse geben und schnell verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen und alles zügig unter die Schokoladen-Butter-Eiermasse rühren.

Eine quadratische Springform (24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und mit dem Teigschaber gleichmäßig glatt streichen; die Früchte-Mischung oben auf dem Teig verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen und den Kuchen in ca. 4 x 4 cm große Brownie-Würfel schneiden. Die können pur, mit etwas Sahne oder auch mit einer kleinen Kugel Vanille-Eis serviert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.