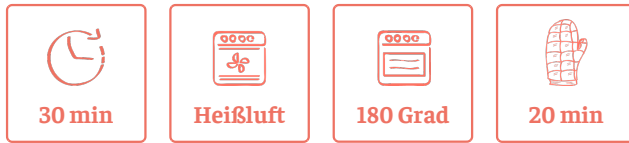


HIMBEER BROWNIES

★★★★★ 4.8 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Butter und 200 g der Waldbeeren Kuvertüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/waldbeeren-kuvertuere/>) schmelzen und kurz abkühlen lassen.
- 2 Staubzucker, Vanillezucker, Mehl, Backkakao und Backpulver mischen. Danach Eier, Honig und die Schokoladenmasse unterrühren. Die restlichen 50 g der Schokolade grob hacken und untermengen.
- 3 Den Teig in einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/>) füllen und die Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

BACKRAHMEN (22 X 26 CM)

TEIG

180 g	Butter
	Waldbeeren Kuvertüre
250 g	(alternativ Zartbitterschokolade)
150 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
200 g	Weizenmehl 700
24 g	Backkakao
10 g	Backpulver
4	Eier
75 g	Honig
150 g	Himbeeren