ERDBEER-BROWNIES

Zutaten:

Für eine Form von 20×30 cm
Für den Teig:
250 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Back-Kakao
250 g geschmolzene Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
Mark einer Vanilleschote
100 g Weizenmehl(alternativ Dinkelmehl)
1 TL Backpulver

Zum Garnieren:
200 g Sahne
1 Pkt. Vanillezucker
300 g Erdbeeren

Zubereitung

Die Kuvertüre grob zerkleinern. Den Back-Kakao mit Zucker und geschmolzener Butter mit den Schneebesen eines Rührgerätes verrühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Vanilleschotenmark hinzufügen und ca. 4 Minuten zu einem homogenen Teig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unterheben.
Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (130 Grad Umluft) vorheizen. Eine flache Backform

fetten und den Teig in die Form streichen. Ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen, das Grün entfernen und die Erdbeeren halbieren. Die Sahne mit Vanillezucker aufschlagen, auf die Brownies streichen und mit Erdbeeren garnieren