

Brownies mit Sauerkirschen und Macadamianüssen

 happy-mahlzeit.com/2020/11/19/brownies-mit-sauerkirschen-und-macadamianuessen/

Zutaten für 1 Backform 23x23 cm:

- 200 g Bitterschokolade, 70% Kakao
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g reines Kakaopulver
- 100 g getrocknete Sauerkirschen
- 100 g Macadamianüsse
- 100 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Ahorn-Sirup
- 1 TL Backpulver
- 4 große Eier
- 1 Prise Meersalz
- etwas Butter zum Fetten der Form
- etwas Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten, den Boden mit Backpapier auslegen. Die weiße Schokolade hacken, in der Form verteilen und ins Gefrierfach stellen, so schmilzt sie beim Backen nicht so schnell.

In einer großen hitzebeständigen Schüssel die in Stücke gebrochene Bitterschokolade sowie die Butter auf einen Topf über leicht siedendem Wasser schmelzen lassen und glatt rühren. Dann vom Wasserbad nehmen, den Sirup unterrühren und nacheinander die Eier zugeben. Dabei immer weiterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver in die Masse sieben. Die Macadamianüsse grob hacken und mit den Sauerkirschen unter den Teig ziehen.

Die Backform aus dem Gefrierfach nehmen. Die gefrorene weiße Schokolade rasch unter die Brownie-Masse ziehen. Dann den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Mit 1 Prise Meersalz bestreuen und 17 Minuten und 30 Sekunden backen. Nicht länger! Butter und Schokolade werden beim Abkühlen fest.

Nach 1 Stunde die abgekühlten Brownies in Stücke schneiden und mit Kakao bestäubt servieren. Luftdicht verpackt halten sie sich bis zu 1 Woche.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies Weihnachten