

Apfel-Brownies



Schokoladige, saftige Brownies mit fruchtigem Apfel-Belag. Lecker!

12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

2 Äpfel (z.B. Boskop)

1 EL brauner Zucker

½ TL Zimt

230 g dunkle Schokolade (61% Kakaoanteil), grob gehackt

225 g Butter

3 Eier

225 g Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)

150 g Mehl

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Backform (28 x18 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in klein schneiden. In eine kleine Schüssel geben und mit braunem Zucker und Zimt mischen. Abdecken und zur Seite stellen.
4. Gehackte Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen.
5. Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit der Handrührgerät aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Schokoladenbutter langsam unterrühren. Das Mehl in 3 Portionen auf den Teig sieben und zwischendurch vorsichtig mit einem Küchenspatel unterheben. Die Masse sollte schön luftig bleiben.
6. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Die vorbereiteten Apfelstücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Backzeit ca. 30 Minuten, der Teig sollte in der Mitte noch „etwas wabbeln“, wenn man die Backform hin- und her bewegt.
8. In der Form stehen abkühlen lassen oder lauwarm (zum Beispiel mit einer Kugel Karamell-Eis) servieren. Vorher natürlich in Stücke schneiden.