

Brownies mit Cranberries (Jamie Oliver)



Ich habe MEIN Brownie-Rezept gefunden!

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

250 g weiche Butter
200 g Zartbitterschokolade (am besten 70% Kakao-Anteil), gehackt
75 g getrocknete Cranberries
50 g gehackte Walnüsse
80 g Backkakao
65 g Mehl
1 TL Backpulver
360 g Zucker extrafein
4 große Eier (Zimmertemperatur)
Abrieb 1 unbehandelten Orange

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Rechteckige Backform (Länge 24 cm) mit Backpapier belegen.
3. Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad langsam schmelzen, dabei immer wieder umrühren.
4. Wenn die Masse schön glatt ist, die Nüsse und Cranberries dazugeben und unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Kakao, Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Schokomasse heben.
6. Eier mit dem Zucker schaumig rühren und ebenfalls unter die Masse ziehen.
7. Den geschmeidigen Teig in die Form geben und 25-30 Minuten (je nach Backofen) backen.