



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten



Backzeit: ca. 15–18 Minuten

Zutaten für den Teig:

175 g Butter
200 g Zartbitterkuvertüre
3 Eier
175 g brauner Zucker
1 Prise Salz
etwas Zitronenabrieb
120 g Mehl
2 EL Kakao
½ TL Backpulver

Zutaten für die Creme:

250 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
4 EL Zucker
150 g Mascarpone

Zubereitung des Teiges:

Butter und Zartbitterkuvertüre miteinander schmelzen. Eier, Zucker, Salz und Zitronenabrieb hell-cremig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, anschließend mit der Ei-Zucker-Masse und der geschmolzenen Butter/Kuvertüre kurz verrühren. Den Teig auf die gefettete und bemehlte Backform aufteilen und im vorgeheizten Backofen backen.

Zubereitung der Creme:

Sahne mit Sahnesteif und Zucker aufschlagen. Die Mascarpone glatrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mit einem Löffel die Creme auf den gebackenen Brownies verteilen und mit frischen Beerenfrüchten belegen.

Backzeit:

Bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) ca. 15-18 Min. backen.

Unser Produkt-Tipp: Backform Brownie
Art.-Nr. 661080

