



## Saftiger Himbeer-Brownie

**Zutaten für 1 kleines Blech (35 x 25 cm)**  
370 g Zartbitterschokolade, 340 g Butter, 6 Eier, 2 Eigelb, 450 g Zucker, 170 g Mehl, 80 g Kakao, 250 g frische Himbeeren

1 Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen.

2 Eier, Eigelbe und Zucker 5 Minuten cremig schlagen. Mit einem Holzlöffel die Schokolade unterziehen.

3 Mehl und Kakao über die Masse sieben und unterheben. Den Teig auf ein Blech mit Backpapier geben und glatt streichen.

4 Die Himbeeren vorsichtig waschen,

trocken tupfen und auf dem Teig verteilen.

5 Den Brownie circa 30 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Er sollte nicht ganz durchgebacken sein. Abkühlen lassen, 3 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit:  
30 Minuten, Backzeit:  
circa 30 Minuten,  
Kühlzeit: 3 Stunden