



## 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