

Zwetschgen-Schokobrownie

SAFTIG, SCHOKOLADIG & UNWIDERSTEHLICH



HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL



4 Personen



60 Minuten

ZUTATEN

4 Eier
250 g Zucker
250 ml Schlagobers
250 g dunkle Kuvertüre
250 g Butter
250 g Mehl glatt
125 g Kakaopulver
200 g Weiße
Schokoladendrops
150 g Zwetschgen

PASST ZU

Kaffee oder Tee und einer
Kugel Vanilleeis

ZUBEREITUNG

1. Eier mit Zucker schaumig schlagen.
2. Kuvertüre und Butter schmelzen, den Schlagobers dazugeben und unter die Eiermasse geben.
3. Die Mehl-Kakao-Mischung unterheben.
4. Anschließend die weißen Schoko-Drops unterheben.
5. Masse in eine Kuchenform geben und mit den halbierten und entkernten Zwetschgen belegen.
6. Im Ofen, bei 170 Grad, 30 Minuten Umluft backen.

Küchengeheimnis

Am besten die Brownies bei Zimmertemperatur servieren. -
Mhhh. Lecker!

