



Espresso Cherry Brownies

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	400 g
Butter	500 g
Kaffee, löslich	2 EL
Wasser	50 ml
Zucker	400 g
Salz	
Eier	8 St.
Weizenmehl, Type 405	120 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	160 g
Kirschen, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kaffee mit 50 ml kochendem Wasser aufbrühen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Zucker, Salz und Eier mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig rühren. Schokoladenbutter und Espresso zufügen. Mehl, Backpulver und 150 g Kakao mischen und kurz unterrühren. Kirschen abtropfen lassen und unterrühren.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche knusprig ist, das Innere aber noch weich. Espresso Cherry Brownies in der Form auskühlen lassen, zu Würfeln schneiden mit Kakao bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	583 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	40 g