

Cynthia Barcomi
Brownie Herzen

Freitag, 14. Februar 2020
Rezept für 6 Portionen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes

Zutaten:

Für die Brownies:

200 g	Zartbitterschokolade
125	Butter
40 g	Kakaopulver, ungesüßt
2 EL	Olivenöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
50 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1/4 TL	Natron
1/2 TL	Salz
2	Eier
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt

zusätzlich:

etwas	Butter zum Einfetten der Form
100 g	weiße Schokolade
140 g	Frischkäse, gekühlt
50 g	weiche Butter
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Eine Backform von 23 x 23 cm mit Butter einfetten.
2. Den Backofen auf 170 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.
3. Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.
4. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist. Diese Vorgehensweise schützt die empfindliche Schokolade vor zu viel Hitze und verhindert ein Anbrennen.
5. Kakao und Pflanzenöl gründlich unter die geschmolzene Schokolade rühren und beiseitestellen. Das Erhitzen des Kakaopulvers öffnet den schokoladigen Kakaogeschmack. Die Zugabe von etwas Pflanzenöl macht die Brownies wunderbar weich.
6. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.
7. In einer weiteren Schüssel die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen ca. 4 Minuten cremig, hell und fluffig aufschlagen. Dann die Schokomischung hinzufügen und alles gut verrühren. Das Aufschlagen der Eier mit Zucker und Vanilleextrakt gibt den Brownies die gewünschte leichte Kruste.
8. Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel die Mehlmischung vorsichtig unter die Masse heben – dabei so wenig wie möglich rühren!



9. Die Masse in der Backform verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.
 10. Die gebackenen Brownies aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
 11. Anschließend mit einem Herzausstecher Brownie-Herzen ausschneiden.
 12. Zur Verzierung der Herzen die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen.
 13. Den kalten Frischkäse in einer Rührschüssel mit Küchenmaschine oder Handmixer cremig aufschlagen. Die warme Schokolade in zwei Portionen hinzufügen und jeweils gut untermengen. Unter ständigem Rühren die weiche Butter untermischen, gefolgt vom Zitronensaft.
- Tipp:** Achten Sie beim Rühren darauf, dass am Rand der Schüssel nichts hängen bleibt – ggf. mit einem Teigschaber abnehmen und einarbeiten. Sobald alles cremig aufgeschlagen ist, ist die Frischkäse Ganache fertig.
14. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit einer Stern-Tülle geben. Mithilfe dieses Spritzbeutels die Brownies verzieren.

Pro Portion: 625 kcal / 2630 kJ
58 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 40 g Fett