



Herz-Schoko-Brownies mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
ca. 25 Minuten



Zutaten
für 12 Stück

Für den Teig:

2 Eier (Größe M)
50g Zucker
1 Prise Salz
100g Mehl (Type 405)
30g Kakaopulver
1 EL Backpulver
200g Apfelmus

Für die Glasur:

6 kinder Riegel
1 EL Kokosöl

Zusätzlich:

ein paar Himbeeren,
gefriergetrocknet

Utensilien:

Topf, Herd, Handrührgerät,
rechteckige Backform, Teig-
schaber, Herzausstecher
(5,4 cm x 1,6 cm), Messer,
Schüsseln, Schneidebrett,
Sieb, Backofen

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175°C). Eier, Zucker und Prise Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Kakao-pulver und Backpulver vermengen, in die Eier-Zucker-Masse sieben und verrühren. Apfelmus unterheben.

2. Schritt:

Backform (40 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene des Backofens 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen. Danach mit dem Ausstecher Herz-Brownies ausstechen.

3. Schritt:

Für die Glasur kinder Riegel grob hacken und mit Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Anschließend Topf vom Herd nehmen und Masse leicht abkühlen lassen, sodass die Konsistenz der Glasur cremig wird. Herz-Brownies mit der Glasur bedecken und mit ein paar zerkleinerten gefriergetrockneten Himbeeren garnieren. Abgekühlt servieren.

Nährwerte:

Portionen:	12
Pro Portion:	51g
Pro Portion:	143 kcal