



Rezept

Bratapfel-Brownies

Zutaten für 20 Stück:

- 50 g gehackte Mandeln
- 3 süßsaure Äpfel (z. B. Boskop)
- 1 TL Zitronensaft,
- 320 g Butter
- 50 ml Rum
- 1 TL Zimt
- 1 Päck. Vanillezucker
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 450 g Zucker
- 140 g Mehl
- 60 g Kakao
- 4 Eier
- tiefes Blech (30 x 30 cm)
- Fett f. d. Form
- 450 g Zucker

Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. In 20 g erhitzter Butter kurz anbraten, mit Rum ablöschen. Mit Zimt und Vanillezucker abschmecken. Mandeln zugeben.

Restliche Butter und Kuvertüre in kleine Stücke hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Mehl, Kakao und Eier unterrühren. Teig in das gefettete Blech verteilen, glattstreichen. Bratapfelmischung darübergerben, etwas eindrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 35 Min. backen (beim Einstechen sollen Krumen haften bleiben). Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: 75 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Pro Stück: 360 kcal/1507 kJ

4 g E/37 g KH/20 g F