

Cassis-Schokolade-Brownies

Zutaten

Für ca. 18 Stück

Backform von 24 x 24 cm
Backpapier für die Form

150 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Cassislikör, nach Belieben
4 Eigelb
150 g dunkle Schokolade, geschmolzen, ausgekühlt
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
4 Eiweiss, steif geschlagen
250 g Cassisbeeren (schwarze Johannisbeeren)

Garnitur:
Cassisbeeren
Eiweiss
Zucker



Zubereitung

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Likör dazurühren. Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade und Haselnüsse darunter mischen. Mehl dazusieben. Mit Eischnee und Cassisbeeren sorgfältig darunter ziehen.
2. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen, glatt streichen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Für die Garnitur Cassisbeeren mit wenig Eiweiss bestreichen und in Zucker drehen, antrocknen lassen.
5. Das Gebäck in Rhomben (Würfel) schneiden. Mit Cassisbeeren garnieren.

Statt Cassisbeeren rote Johannisbeeren verwenden. Die Rhomben schmecken gut gekühlt am besten.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 196 kcal, 4g Eiweiss, 13g Fett, 16g Kohlenhydrate.