

Rezept

Cranberry-Brownies

Ein Rezept von Cranberry-Brownies, am 26.04.2024

Zutaten

4 EL geschroteter Leinsamen	200 g Mehl
50 g Speisestärke	50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver	170 g brauner Rohrzucker
100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)	150 g Margarine
1/2 TL Zimtpulver	100 g getrocknete Cranberrys

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Leinsamen in einem Schälchen mit 180 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Min. quellen lassen. Inzwischen Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Backpulver und 150 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Eine Auflaufform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade zerbröckeln und in einem Topf mit Margarine und Zimt bei schwacher Hitze schmelzen. Die Mehlmischung, Leinsamen samt Flüssigkeit und Cranberrys zur Schokolade geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die Auflaufform füllen und glatt streichen. Mit 20 g Zucker bestreuen und im heißen Backofen (Mitte, Umuft 160°) 30-35 Min. backen. Die Brownies aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Papier aus der Form heben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In Stücke schneiden.