

Rezept

Saftige Kirsch-Brownies

Ein Rezept von Saftige Kirsch-Brownies, am 20.12.2025



Zutaten

- | | |
|--|---|
| 150 g Zartbitter-Schokolade | 125 g Butter |
| 1 Dose schwarze Bohnen (265 g Abtropfgewicht) | 50 g gemahlene Haselnüsse |
| 2 EL Kakaopulver | 1/2 TL Backpulver |
| 3 Eier | 125 g brauner Zucker |
| Salz | 250 g entsteinte Kirschen (frisch oder TK) |
| 50 g weiße Kuvertüre | Fett und |
| gemahlene Haselnüsse für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Springform (24 × 24 cm; 16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 17 g F, 4 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Eine quadratische Springform fetten und mit Haselnüssen ausstreuen. Die dunkle Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In einen hohen Rührbecher oder Mixer geben und fein pürieren. Die Haselnüsse mit dem Kakao und dem Backpulver mischen. Die Eier mit dem Zucker und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. dick-cremig aufschlagen. Die Schokomasse langsam einlaufen lassen und unterrühren. Dann das Bohnenpüree unterrühren. Den Nuss-Mix zugeben und kurz unterrühren, bis alles gerade eben verbunden ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Die Brownies im heißen Ofen (Mitte) 30 - 40 Min. backen, sodass sie in der Mitte noch leicht feucht sind. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die weiße Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines Teelöffels in Streifen über die Brownies ziehen. Trocknen lassen.