

Brownie-Herzen

Für 6 Portionen

Für die Brownies:

200 g Zartbitterschokolade	125 g Butter	40 g Kakaopulver, ungesüßt
2 EL Olivenöl	50 g Mehl	1/2 TL Backpulver
1/4 TL Back-Natron	1/2 TL Salz	2 Eier
150 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt	

zusätzlich:

Butter	100 g weiße Schokolade	1 TL Butter
rote Lebensmittelfarbe	Zuckerperlen	

Eine Backform von 23 x 23 cm mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist. Diese Vorgehensweise schützt die empfindliche Schokolade vor zu viel Hitze und verhindert ein Anbrennen.

Kakao und Pflanzenöl gründlich unter die geschmolzene Schokolade rühren und beiseitestellen. Das Erhitzen des Kakaopulvers öffnet den schokoladigen Kakaogeschmack. Die Zugabe von etwas Pflanzenöl macht die Brownies wunderbar weich.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

In einer weiteren Schüssel die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen ca. 4 Minuten cremig, hell und luftig aufschlagen. Dann die Schokomischung hinzufügen und alles gut verrühren. Das Aufschlagen der Eier mit Zucker und Vanilleextrakt gibt den Brownies die gewünschte leichte Kruste.

Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel die Mehlmischung vorsichtig unter die Masse heben dabei so wenig wie möglich rühren! Die Masse in der Backform verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Brownie-Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Anschließend mit einem Herzausstecher aus dem Teig Brownie-Herzen ausstechen.

Zur Verzierung der Herzen die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad leicht schmelzen. Das Pflanzenöl gründlich unterrühren.

Nach Belieben die Schokolade mit Lebensmittelfarbe färben und auf die BrownieHerz-Stückchen träufeln. Brownie-Herzen eventuell mit Zuckerperlen bestreuen, Guss trocken lassen.

Cynthia Barcomi am 14. Februar 2020