



Brownies auf Heidelbeerspiegel mit Vanilleeis

Brownies

Schokolade und **Butter** in Schüssel auf einem Topf mit siedendem Wasser zergehen lassen. Mischung glattrühren und nach Belieben mit **Kirschen** und gehackten **Nüssen** vermengen.

Kakaopulver, **Mehl**, **Backpulver** und **Zucker** in einer zweiten Schüssel mischen und vorsichtig unter Schokoladenmasse rühren. **Eier** leicht verschlagen und unter Schokoladenmasse heben.

Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Form (ca. 30cm) füllen und ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Die Backdauer hängt stark vom Ofen ab. Zwischendurch mit einem Holzstäbchen hineinstecken, dieser muss "schokoladig" aussehen, sobald man ihn herauszieht. Die Brownies sollen elastisch und innen feucht bleiben.

Brownies in Form auskühlen lassen, mit scharfem Messer schneiden.

Fruchtspiegel

Heidelbeeren in einem Topf mit etwas **Zucker** weichdünsten, fein pürieren.

8-10 Stück

- 200g Bitterschokolade (min. 70% Kakao)
- 80g Kakaopulver
- 350g Zucker
- 250g Butter
- 150g Sauerkirschen; getrocknet
- 150g Nüsse
- 4 Bio-Eier
- 65g Mehl
- 1TL Backpulver
-
- 250g Heidelbeeren
- Zucker
-
- Vanilleeis