

Brownie Herzen mit Himbeercrème

Zutaten:

250g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
200g Zartbitter Schokolade	150g weiche Butter
200g weiche Butter	200g Puderzucker
150g Mehl	80g Himbeeren TK oder frisch
3 Eier	

Zubereitung:

1. Fettet eine mittelgroße Auflaufform ein und heizt den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze auf. Vermengt in einer Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker und schlägt das Ganze mit einem Handrührgerät schaumig. Hackt dann die Schokolade klein und gebt sie mit der Butter in ein Wasserbad bis alles geschmolzen ist.
2. Nun rührt ihr die Schoko-Butter-Mischung langsam mit einem Schneebesen unter die Ei-Zucker-Mischung. Arbeitet dann Mehl und Salz mit in die Mischung, bis ihr einen glatten Teig habt.
3. Gebt den Teig nun in die Auflaufform und verteilt ihn gleichmäßig. Backt die Brownies für circa 20-30 Minuten. Lasst die Brownies auskühlen und stecht dann mit einer Herzform kleine Herzen aus. Halbiert die Herzen dann horizontal.
4. Gebt die weiche Butter in eine Schüssel und rührt sie mit dem Handrührgerät glatt. Fügt dann nach und nach den Puderzucker hinzu und rührt dabei immer weiter. Wenn eine glatte Masse entstanden ist, könnt ihr die Himbeeren hinzugeben. Rührt das ganze dann auf höchster Stufe um, damit die Himbeeren zerkleinert werden.
5. Gebt die Himbeercrème mit einem Messer auf die halbierten Herzen. Die Creme sollte circa einen halben Zentimeter dick sein. Fügt die Herzhälften dann wieder zusammen und fertig sind die Schokobrownie-Herzen. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie jetzt noch mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

