



SCHOKO-ZIMT-BROWNIES MIT KIRSCHEN

Zutaten:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 300 g weiche Butter
- 4 Eier
- 350 g Zucker
- 220 g Mehl
- 2 TL Zimt
- 1 EL Kakao
- 3 EL Frischkäse
- 250g Kirschen aus dem Glas
- 50g geraspelte Schokolade

So geht's:

- 1** Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dann den Kakao, das Mehl und den Zimt unterrühren. Die Eier und den Frischkäse dazugeben. Die Zartbitterschokolade schmelzen und ebenfalls unterrühren.
- 2** Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, eckige Backform geben.
- 3** Die 250g Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen, vorsichtig etwas in den Teig drücken. Die geraspelte Schokolade darüber streuen.
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30-35min backen. Erst vollständig auskühlen lassen, bevor ihr die Brownies aus der Form nehmt.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 30-35 min Backzeit

