



Fruchtige Schoko - Brownie mit Birnen und Walnüssen

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Brownies schmecken nicht nur den Kindern, sondern sind auch ein toller Snack für Erwachsene am Nachmittag.

Diese Gekonntgekocht Muffins kommen „schokoladig - nussig - fruchtig“ und dabei auch recht saftig. Das Schönste ist, dass man sie, wegen der großen Nachfrage gleich auf einem Backblech herstellen kann

Zutaten

- 150 g Zartbitterschokolade, zerbröckelt
- 100 g Butter
- 3 El Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 4 ganze Eier
- 75 g Crème fraiche
- 150 g Mehl, gesiebt, mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 100 g Walnusskerne, grob gehackt
- 3 vollreife Birnen, geschält, gewürfelt
- Saft 1 Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen; ein hohes Backblech (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.

Schritt3

Die Schokolade mit der Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen, die Birnenwürfel sofort mit Zitronensaft marinieren.

Schritt4

Der Brownie Teig:

Schritt5

Die Eier mit den Quirlen der Küchenmaschine, dem Zucker und Vanillezucker ca. 5 - 6 min. weiß - cremig aufschlagen.

Schritt6

Zuerst Creme fraiche unterheben, dann folgt die flüssige Schokolade; zuletzt das Mehl mit dem Backpulver. Die Walnüsse mit den Birnenwürfeln dazu geben.

Schritt7

In das Backblech gießen, glatt verstreichen und auf der mittleren Schiene 30 min. backen.

Schritt8

Danach abkühlen lassen, in beliebig große Quadrate schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** crème fraiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtige-schoko-brownie-mit-birnen-und-walnuessen/>