

Himmlische Himbeeren

Brownie-Torte

Zutaten

- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter
- 175 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 6 Eier
- 175 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 300 g Himbeeren



Und so geht's

Die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zu einer glatten Masse rühren und abkühlen lassen. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Backform (ca. 25 cm) mit Backpapier auslegen, dabei an den Rändern die Falten gut glätten. Mehl, Salz, Backpulver und Mandeln vermengen. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel ca. 10 Minuten dick-schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig löst. Die Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Die Mehlmischung dazu geben und mit einem Löffel unterrühren.

Den Teig in die Form geben, etwa ein Drittel der Himbeeren darauf verteilen und den Kuchen in ca. 45 Minuten backen (er soll innen noch leicht feucht sein). Auskühlen lassen und mit den restlichen Himbeeren belegen.