

Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush

Brownie:

| | |
|-------|-------------------------------|
| 140g | Zartbitterschokolade, gehackt |
| 140g | Butter |
| 50g | Kakao |
| 3 | Eier |
| 240g | Zucker |
| 100g | Mandeln, gestiftet |
| 1P. | Echter Vanillezucker |
| 1 Pr. | Salz |
| 120g | Mehl |

Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen, dann das Kakaopulver mit dem Schneebesen einrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen.

In die Rührschüssel Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Ballonschneebesen verrühren, dann die Schokoladenmischung und die Mandeln nach und nach dazugeben und unterrühren.

Zuletzt das Mehl hinzufügen und mit der Unterhebefunktion vermengen.

Eine Brownieform (23x23cm) doppelt mit Backpapier auslegen, die Browniemasse hineingeben und glattstreichen. 40 Minuten backen. Nach dem Backen die Brownies in der Form auskühlen lassen, anschließend mit Puderzucker stäuben und in gleichgroße Stücke schneiden.

Erdbeerslush:

| | |
|------|-------------------------|
| 300g | Erdbeeren, tiefgefroren |
| | Sekt |
| | Puderzucker |

Die Erdbeeren in den Glas-Mixaufsatz geben und mit dem Sekt zu $\frac{3}{4}$ aufgießen und mit etwas Puderzucker süßen. Ca. 2 Minuten fein mixen. Anschließend in kleine Gläser füllen und mit einem Strohhalm zum Brownie servieren.