

# Schwarzwälder Kirsch-Brownie

Saftiger Schokokuchen mit fruchtigen Kirschen - wer Schwarzwälder Kirsch-Torte mag, wird diesen einfach gemachten Brownie lieben!

12 - 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**  
Fett

## Teig:

225 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
125 g Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
125 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Sahne-Kirsch-Belag:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze  
1 - 2 EL Kirschwasser

## Zum Bestreuen:

etwa 15 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

## Wie mache ich Schwarzwälder Kirsch-Brownies?:

### 1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze zusammen mit Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. aufschlagen. Mehl mit Backin mischen und ganz kurz unterrühren. Zum Schluss die Kuvertüre-Mischung unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 22 - 25 Min.**



Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchens einstechen. Der Brownie ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Sahne-Kirsch-Belag zubereiten:

Brownie aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen und auf dem Brownie verstreichen. Die Kirsch Grütze mit Kirschwasser verrühren und gut die Hälfte davon auf die Sahne geben. Übrige Kirsch Grütze dazu servieren.

### 4 Verzieren:

Mit einem Sparschäler Späne von der Kuvertüre schaben und auf den Kirschen verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn keine viereckige Springform vorhanden ist, kann auch eine Auflaufform, die etwa die Größe der Springform (28 x 18 cm) bzw. die gleiche Fläche hat, verwendet werden. Die Form so mit Backpapier auslegen, dass es am Rand leicht übersteht. Den Brownie nach dem Backen in der Form erkalten lassen und dann mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben.
- Die Brownies lassen sich ohne Sahne-Kirsch-Belag gut einfrieren.

