



## MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

### BROWNIES GEFÜLLT MIT CRANBERRIES

*Dauer: Ca. 1 Stunde, Kochkunst: Für Naschkatzen (dauert etwas länger, lohnt sich aber!), Für 4 Personen*

#### ZUBEREITUNG

350 g Zartbitterschokolade  
3 Eier  
250 g Butter  
150 g Zucker,  
100 g Mehl  
150 g getrocknete Cranberries

Die Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter in einem Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Eier und Zucker in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls im Wasserbad schön schaumig schlagen. Die noch flüssige, abgekühlte Schokoladen-Buttermasse nach und nach unterrühren. Alles mit dem Mehl vermengen und zuletzt die getrockneten Cranberries unterheben.

Die Teigmasse in ein gefettetes Backblech (ca. 23 x 23 cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad backen.

#### Extra Tipp:

Die fertigen Brownies über Nacht gut auskühlen lassen. Zusätzlich 75 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die ausgekühlten Brownies mit einer dünnen Schokoladendecke überziehen.

---

**Schmeckt richtig lecker !!!!!**