

Geburtstagsbrownies



Zutaten

- 4 Eiklar
- 1/4 TL Salz
- 150 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 200 g Bitterschokolade
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 150 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kahlúa

Guss:

- 2 EL Johannisbeergelee
- 75 g Bitterschokolade
- 4 EL Sahne

Verzierung:

- Mandelstifte



1. Eiklar mit Salz steifschlagen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.
3. 2 Eier und 4 Eigelb unterrühren. Nach und nach die anderen Zutaten dazugeben und verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben
4. In einer eingefetteten Auflaufform (24 cm x 26 cm) 30-45 Minuten bei 160 °C backen.



5. Guss: Gelee erwärmen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Schokolade mit Sahne schmelzen und den Kuchen damit bepinseln. Mit Mandelstiften verzieren.

Tipps

- ★ Dazu: Schlagsahne

