
Schwarzwälder Kirschbrownies

für eine Form mit 20x30cm

150g Mehl
2 Eier
150g brauner Zucker
125g Butter
100g Schokolade
200g Saure Sahne
1 TL Natron
1 El Kakao

1 großes Glas Kirschen
3-5 El Kirschwasser
200ml Schlagsahne
1 El Vanillezucker



Für die Brownies die Kirschen ein paar Stunden vor dem Backen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Dann den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Brownieform (oder ersatzweise ein Auflaufform) mit Backpapier auslegen. Das geht am besten, wenn man das Papier vorher mehrmals zerknüllt und wieder glatt streicht, es bleibt dann ganz leicht in der Form.

Für den Teig das Mehl mit Natron und Kakao mischen, wer möchte, kann es auch einmal sieben. Schokolade und Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen bis die Mischung hell und cremig mit kleinen braunen Zuckerpünktchen ist. Dann die Butter mit einrühren. Nun im Wechsel Saure Sahne und die Mehlmischung unterziehen und zum Schluss noch die Schokolade unter rühren. Den Teig in die Form füllen, mit den Kirschen belegen und ca. 30-35 Minuten auf der unteren mittleren Schiene backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist.

Ein gutes Viertelstündchen auskühlen lassen und dann mit dem Kirschwasser bepinseln. Über die Menge entscheidet ihr selbst, ich war recht übermütig und habe nicht daran gespart. Den Brownie nun vollkommen auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit der Sahne toppen. Dafür einfach die Schlagsahne mit dem Vanillezucker aufschlagen, auf den Boden streichen und kurz durchziehen lassen.
