

MEIN GENUSS



Cranberry Brownies



It's a match!

All I want for christmas is Glühwein oder aber Cranberry Brownies mit unserem Glühweingewürz!







Zubereitung

- Zuerst wird das **Glühweingewürz** im Mörser oder mit einem Messer zerkleinert.
 - Danach kannst du zur Vorbereitung die Backform einfetten und mit Backpapier
 - auslegen und den Backofen auf **180 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen.
- Die Butter oder Pflanzenmargarine zusammen **mit der**Schokolade auf niedriger

Temperatur langsam in einem Topf erwärmen. Sobald die Mischung geschmolzen

ist, kann diese vom Herd genommen werden. Gib nun die **geschmolzene**

Masse in eine Schüssel, um die Eier mit unterzurühren.

- Nun kannst du den Zucker und das **Kakaopulver** dazugeben.
 Danach das Mehl, die **gemahlenen Mandeln** und das **Glühweingewürz** untermischen. Zuletzt werden die Milch und die
 Cranberries hinzufügt. Verrühre die Masse zu einem glatten Teig.
- Jetzt kannst du den fertigen Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Der Schokoladen-Kuchen wird für ca. **35-40 Minuten** im Ofen gebacken. Die weihnachtlichen **Cranberry Brownies** sind fertig, wenn sie in der Mitte noch nicht ganz fest sind. Etwas abkühlen lassen.
- Je nach Wunsch mit Kakaopulver und/ oder Puderzucker bestreuen und eine Tasse Wintertee (z. B. den MEIN GENUSS Tee "Bratapfel Zimt") dazu genießen.

Zutaten

60 g Cranberries

(für eine 20 x 20 cm Backform)

1 TL Glühweingewürz
120 g Butter oder Pflanzenmargarine
125 g dunkle Schokolade
2 Eier
200 g Zucker
40 g Kakao, ungesüßt
180 g (Dinkel-)Mehl
40 g gemahlene Mandeln
160 ml Milch oder Pflanzendrink

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.