MEIN GENUSS



Cranberry Brownies



It’s a match!

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

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Je nach Wunsch mit Kakaopulver und/ oder Puderzucker bestreuen und eine Tasse Wintertee (z. B. den **MEIN GENUSS Tee „Bratapfel Zimt“**) dazu genießen.

Zutaten

(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
60 g Cranberries

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

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 02.05.2027.