



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 **gemahlenden Mandeln** und das **Glühweingewürz** untermischen. Zuletzt werden die Milch und die Cranberries hinzugefügt. 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 21.08.2026.