

Einfache Apfelbrownies

Zutaten: (für eine rechteckige Form ca. 20x18 cm)
200 g Äpfel
100 g Bitterschokolade
30 g Milkschokolade
85 g Butter
3 kleine Eier
100 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
100 g glattes Mehl
1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Die Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Das Backrohr auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Spalten nochmals halbieren und dann in kleine Stücke schneiden.
4. Die Eier, den Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, zuletzt Mehl und die Prise Salz vorsichtig unterrühren.
5. Die abgekühlte Schoko-Butter-Mischung einrühren.
6. Am Schluss die Apfelstücke untermengen.
7. In die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.
8. Vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen.