

# Hier und heute



## **Triple-Chocolate-Brownies mit Erdbeeren**

Konditormeister Marcel Seeger kombiniert Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Schokolade in einem saftigen Brownie – garniert mit frischen Erdbeeren ein perfekter Genuss für Schoko-Fans!

### **Rezept**

#### **Triple-Chocolate-Brownies mit Erdbeeren**

von Marcel Seeger - für eine Backform von 25 x 25 cm (ergibt circa 25 Stück)

#### **Zutaten**

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 4 Eier (Größe M)
- 280 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl (Typ 550)
- 125 g weiße Schokolade, grob gehackt (oder Kuvertüre )
- 125 g dunkle Schokolade, grob gehackt (oder Kuvertüre )
- 125 g Milkschokolade, grob gehackt (oder Kuvertüre )
- Erdbeeren zum Dekorieren

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform am Boden mit einem Stück Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten. Die Butter mit der Zartbitterschokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Eier, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die aufgelöste Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Das Mehl untersieben und dann die drei gehackten Schokoladensorten unterheben.

Den Brownie-Teig in die Backform einfüllen und glatt streichen. Die Brownies direkt in den Backofen geben und circa 30-40 Minuten saftig backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen die Brownies in der Form leicht auskühlen lassen und dann die Backform vorsichtig entfernen. Die Brownies in Würfel schneiden, nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren und vollständig auskühlen lassen.

#### **Tipp:** Dazu passt hervorragend eine **Erdbeersoße:**

200 g Erdbeeren mit 40 g Zucker und einem Spritzer Zitronensaft in einem Küchenmixer oder mit einem Pürierstab gut durchmischen.