



AOK-Kochwerkstatt

Schoko-Brownies



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|-----------|-----------------------|
| 60 g | Getrocknete Datteln |
| 60 g | Getrocknete Pflaumen |
| 6 EL | Wasser |
| 4 | Eier, Größe L |
| 200 g | Zucker |
| 1 Tütchen | Vanillezucker |
| 3 EL | Kakaopulver |
| 200 g | Mehl |
| 1 Tütchen | Backpulver |
| 60 g | Dunkle Schokostreusel |
| | Puderzucker |

Zubereitung:

- Datteln und Pflaumen klein schneiden, im Wasser aufkochen und etwa 5 Minuten im heißen Wasser ausquellen lassen.
- Das Obst in eine Rührschüssel geben und pürieren.
- Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker dazu geben und gut schaumig schlagen.
- Mehl, Kakaopulver und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Die Schokostreusel zum Schluss unterziehen.
- Eine rechteckige Form (25 x 25 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig hinein geben. Den Kuchen bei 180° Heißluft im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- Den Kuchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in Browniestreifen schneiden.