



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.