

RIBISEL - MARSCARPONE BROWNIES



ZUTATEN:

400 g dunkle Schokolade (Kochschokolade)
50 g Backkakao
350 g Butter
6 Eier
400 g brauner Zucker
170 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
30 g weiße Schokolade gehackt

Ribisel (Johannisbeeren)

für das Mascarpone-Topping:

250 g Mascarpone
100 g Joghurt
250 g Topfen
40 g Staubzucker (bzw. je nach Geschmack)

zur Deko: Ribiseln



ZUBEREITUNG:

- 1) Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter in einem Topf schmelzen, gut verrühren und abkühlen lassen.
- 2) Eier und Zucker kurz aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Weiße Schokolade hacken und gemeinsam mit den Ribiseln auf der Teigoberfläche verteilen. Diese dann mit einem Löffel in den Teig unterheben und wieder eine glatte Oberfläche herstellen.
- 3) Ofen auf 180°C vorheizen, Blech einfetten (29 x 42 x 4 cm), Teig gleichmäßig verteilen und für ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe!!!). Der Teig darf auf dem Stäbchen nicht mehr flüssig sein, sondern sollte schon leicht grießig. Auskühlen lassen.
- 4) Für das Topping Mascarpone, Joghurt, Topfen und Staubzucker verrühren und auf den ausgekühlten Brownie Teig streichen. Ribiseln drauf verteilen und kühl stellen. Zum Servieren in Quadrate schneiden.