Ich glaub, es backt!

# Fruchtige Schokoladen-Brownies

## Zutaten:

250 g Himbeeren

2 reife Pfirsiche

100 g Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakao)

5 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

125 ml Öl

80 g Mehl

1 TL Backpulver

20 g Kakao

100 g gehackte Mandeln

## Zubereitung:

**1.** Himbeeren vorsichtig waschen und verlesen. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen und dann in kleine Würfel schneiden. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 180° / Umluft: 160°).

**2.** Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salt mit den Rührbesen des Mixers ca. 8 Minuten sehr cremig rühren. Öl danach kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen und mit den Mandeln und der flüssigen Schokolade kurz unter den restlichen Teig rühren.

**3.** Tiefes Backblech bzw. quadratische Springform gut fetten und den Teig hineingeben und verstreichen. Mit den Himbeeren und Pfirsichen belegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.