



Brownies

mit Schokolade und Orangen

16 Stück

Zutaten

- 3 Orangen, unbehandelt
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 130 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Orangenlikör
- 80 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 2 EL Orangenmarmelade

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech oder eine Backform mit Rand (ca. 24 × 24 cm) mit Backpapier auslegen. Orangen heiß waschen und trocken reiben. Von einer Orange Schale dünn abschälen und eine Hälfte in feine Streifen schneiden, die andere fein würfeln.

Kuvertüre grob hacken und mit Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Danach etwas abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät dick schaumig rühren.

Gewürfelte Orangenschale unter die Schoko-Butter-Mischung mengen und diese zusammen mit Orangenlikör unter die Eimasse rühren. Mehl und Kakaopulver darübersieben und mit einem Löffel unterrühren.





Brownies

mit Schokolade und Orangen

Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 20 min backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und Teigplatte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die beiden übrigen Orangen mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Orangenmarmelade in einer Kasserolle schmelzen.

Teigplatte in kleine Quadrate schneiden, jeweils etwas Orangenmarmelade daraufgeben und Brownies mit ein paar Streifen Orangenschale verzieren. Zum Servieren Orangenscheiben bis zur Mitte einschneiden, je 2 dekorativ auf Desserttellern arrangieren und drei Brownies darauf anrichten.

