



MEIN GENUSS




Cranberry Brownies




It's a match!

All I want for christmas is Glühwein -
oder aber Cranberry Brownies mit
unserem Glühweingewürz!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst wird das **Glühweingewürz** im Mörser oder mit einem Messer zerkleinert.
Danach kannst du zur Vorbereitung die Backform einfetten und mit Backpapier auslegen und den Backofen auf **180 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen.
- 2 Die Butter oder Pflanzenmargarine zusammen **mit der Schokolade** auf niedriger Temperatur langsam in einem Topf erwärmen. Sobald die Mischung geschmolzen ist, kann diese vom Herd genommen werden. Gib nun die **geschmolzene Masse** in eine Schüssel, um die Eier mit unterzurühren.
- 3 Nun kannst du den Zucker und das **Kakaopulver** dazugeben. Danach das Mehl, die **gemahlene Mandeln** und das **Glühweingewürz** untermischen. Zuletzt werden die Milch und die Cranberries hinzugefügt. Verrühre die Masse zu einem glatten Teig.
- 4 Jetzt kannst du den fertigen Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Der Schokoladen-Kuchen wird für ca. **35-40 Minuten** im Ofen gebacken. Die weihnachtlichen **Cranberry Brownies** sind fertig, wenn sie in der Mitte noch nicht ganz fest sind. Etwas abkühlen lassen.
- 5 Je nach Wunsch mit Kakaopulver und/ oder Puderzucker bestreuen und eine Tasse Wintertee (z. B. den **MEIN GENUSS Tee „Bratapfel Zimt“**) dazu genießen.

Zutaten

(für eine 20 x 20 cm Backform)

1 TL Glühweingewürz
120 g Butter oder Pflanzenmargarine
125 g dunkle Schokolade
2 Eier
200 g Zucker
40 g Kakao, ungesüßt
180 g (Dinkel-)Mehl
40 g gemahlene Mandeln
160 ml Milch oder Pflanzendrink
60 g Cranberries

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.06.2025.