

# Valentinstagsrezepte

# Herz-Schoko-Brownies



## Zutaten

2 Eier  
50g Zucker  
1 Prise Salz  
100g Mehl  
30g Kakaopulver  
1 EL Backpulver  
200g Apfelmus

6 kinder Riegel  
1 El Kokosöl  
Himbeeren gefriergetrocknet

## Sonstiges

Natürlich kannst du die Brownies nach Belieben mit verschiedenen Früchten oder Zuckerstreuseln verzieren.

## Anleitung

--- 1 ---

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175°C). Eier, Zucker und Prise Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Kakao-pulver und Backpulver vermengen, in die Eier-Zucker-Masse sieben und verrühren. Apfelmus unterheben.

--- 2 ---

Backform (40 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene des Backofens 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen. Danach mit dem Ausstecher Herz-Brownies ausstechen.

--- 3 ---

Für die Glasur kinder Riegel grob hacken und mit Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen.

--- 4 ---

Anschließend Topf vom Herd nehmen und Masse leicht abkühlen lassen, sodass die Konsistenz der Glasur cremig wird. Herz-Brownies mit der Glasur bedecken und mit ein paar zerkleinerten gefriergetrockneten Himbeeren garnieren.