



Schoko Blechkuchen mit Erdbeeren

Zutaten für 12 Stück

Ofeneinstellung: 170 °C O/U | **Backzeit:** 30-35 Min. | **Zubereitung:** 30 Min.

Zutaten:

Brownie Boden

175 g Butter
175 g Zartbitterkuvertüre
25 g Kakao
3 Eier
130 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
125 g Äpfel
120 g Mehl
1,5 TL Backpulver

Sahnecreme

200 g Sahne
30 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
2 TL San-apart

Belag

250 g Erdbeeren
1 TL Vanilleextrakt
30 g Zartbitterkuvertüre



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Schoko Blechkuchen mit Erdbeeren

Dieser hübsche Blechkuchen schmeckt wie ein luftig lockerer Brownie und wird mit einer Sahnecreme und frischen Erdbeeren zum leckeren Dessert. Auch zum Kaffee oder einfach zwischendurch in der Erdbeerzeit ist der Kuchen superlecker. Den Boden könnt ihr auch am Vortag schon backen und ihn dann zum Servieren mit der Creme und den Erdbeeren dekorieren und anrichten. Ganz nach Saison könnt ihr auch andere Beeren oder Obst verwenden. Und wenn ihr gleich eine ganze Party versorgen wollt einfach aufs ein großes Blech umrechnen.

Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

Brownie Teig

Schmelz die Butter in einem Topf, achte darauf, dass sie nicht zu stark erhitzt wird. Nimm den Topf vom Herd, rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Verrühre die Mischung mit dem Kakao zu einer geschmeidigen Masse. Rühre die Eier mit dem braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Reibe die Äpfel fein und hebe sie gemeinsam mit der lauwarmen Schokoladenbutter, dem Mehl und Backpulver unter.

Brownie Boden

Fülle den Teig in den Backrahmen und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Gitter abkühlen.

Sahnecreme

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und San-apart steif.

Dekoration

Löse den Boden aus dem Backrahmen und schneide ihn in gleichmäßige Stücke. Hierfür kannst du einen Kucheneinteiler nutzen. Streiche die Sahnecreme wellig darauf. Halbiere oder viertle die Erdbeeren je nach Größe, vermenge sie mit dem Vanilleextrakt und dekoriere den Kuchen damit. Rasple die Zartbitterkuvertüre mit einem Sparschäler über den Erdbeeren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

