

Gesamt: 40min  
Zubereitung: 15min

0 Portion/en



einfach

**HILFSMITTEL, DIE DU  
BENÖTIGST:**

Spatel

**Zutaten****Teig**

250 g Butter  
200 g Zartbitterschokolade mind.  
70 % Kakaoanteil  
80 g Kakaopulver (Backkakao  
gesiebt)  
65 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
250-270 g braunen Zucker  
4 Stück Eier  
100-150 g gehackte Nüsse Sehr  
gut schmecken Wallnüsse  
100-150 g Getrocknete Beeren  
Sehr gut schmecken Cranberries

**Sonstiges**

Backpapier

**Zubereitung**

Backofen auf 180° vorheizen.

200g Zartbitterschokolade in Stücke zerteilt, 7 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern.

250g Butter, grob mit dem Messer gestückelt in den Mixtopf geben, zusammen bei 80°/4 Min. / Stufe 1 schmelzen.

Nach Belieben Nüsse und getrocknete Beeren bei Stufe 2/🌀 **"Linkslauf"** 20-30 Sekunden unterheben.Umfüllen und den 🗑️ **"Mixtopf geschlossen"** ein wenig sauber machen.

250-270g Zucker in den Mixtopf geben, auf Stufe 4 stellen und laufen lassen, 4 Eier nach und nach hinzufügen.

Danach auf Stufe 6 ca. 3 min. mixen bis die Masse etwas leichter wird und der Zucker sich etwas auflöst.

Kakaopulver und Mehl in den Mixtopf sieben, Backpulver hinzugeben und nur solange bei Stufe 3 (ggf. mit Spatel) verrühren bis alles gut vermischt ist.

Nun die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung zu den restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und alles bei Stufe 3 bis 4 verrühren bis es gut vermischt ist.

Die Mischung in eine mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform geben (Größe wählen, je nachdem wie dick man die Brownies später haben möchte) und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Und dann warten 😊

**Achtung:**

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Kitchen\\_Fairy](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>