



Himbeer-Brownies mit Vanilleeis

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Butter	80 g
Eier	7 St.
Brauner Zucker	75 g
Himbeeren, tiefgefroren	350 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	0.5 TL
Haselnusskerne, gemahlen	30 g
Bio Zitronen	1 St.
Himbeeren, frisch	100 g
Zucker	1 EL
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen. In einem Topf Wasser erhitzen, Schokolade und Butter grob würfeln. In einer Metallschüssel Schokolade und Butter über dem warmen Wasser langsam schmelzen.
2. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesen 3 Eier in eine Schüssel geben und mit Rohrzucker cremig rühren. 150 g aufgetaute Himbeeren gemeinsam mit der leicht abgekühlten Butter-Schoko-Masse zu den schaumig gerührten Eiern geben und verrühren. Mehl mit Backpulver sieben und gemeinsam mit geriebenen Haselnüssen vorsichtig mit der Masse vermengen. Teig mit frisch geriebener Zitronenschale abschmecken.
3. Brownieteig in die Backform geben, glatt streichen und mit frischen Himbeeren belegen. Brownies ca. 30 Min. backen.
4. 4 Eigelbe, Zucker und 200 g aufgetaute Himbeeren in ein Metallschüssel füllen. Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser stellen. Das kochende Wasser darf die Schüssel nicht berühren. Masse über heißem Wasserdampf mit einem Schneebesen cremig aufschlagen, dabei darauf achten, dass das Himbeer-Sabayon nicht zu heiß wird. Das fertige Himbeer-Sabayon sofort vom heißen Wasserbad nehmen und beiseitestellen, sonst stocken die Eier.

5. Warme Himbeer-Sabayon auf Teller verteilen und lauwarmen Brownie daraufsetzen. Mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren. Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	774 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	48 g