

# Brownies mit Beeren-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Gebäck:**

250 g Zucker	150 g Butter	80 g Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eier	65 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	80 g Walnusshälften	1 Prise Salz

**Für das Beerenpüree:**

50 g Brombeeren	100 g Himbeeren	50 g Heidelbeeren
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	

**Für das Gebäck:**

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier mit dem Handrührgerät verquirlen. Mehl und Backpulver hinein rühren. Walnusshälften grob hacken und in den Teig rühren. Teig in eine flache Form geben und für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

**Für das Beerenpüree:**

Beeren in ein hohes Gefäß geben. Etwas Zucker dazu geben. Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blätter zu den Beeren Zupfen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 06. September 2018