



## *(Warme) Marroni Brownies*

### **Zutaten**

Backpapier für das Blech  
200g Butter, weich  
150g Zucker  
1 Msp. Salz  
3 Eier  
150g dunkle Schokolade geschmolzen  
220g Marroni-Püree  
3 EL Kirsch oder Milch  
125g Mehl  
Puderzucker und Pelargonien-Blüten (Duftgeranie) zum Garnieren

### **Zubereitung**

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Marroni-Püree und Kirsch oder Milch darunter mischen. Mehl dazusieben und darunter rühren. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech füllen, glatt streichen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen. Zugedeckt an einen kühlen Ort stellen.

Das Brownie fällt nach dem Backen leicht zusammen. Die Struktur bleibt aber dennoch sehr fein. Zum Servieren Brownie in Würfel schneiden.

Rezept von: [swissmilk.ch](http://swissmilk.ch)

*En Guete*

Menge: 1 rechteckiges Blech von 23x23 cm

