



GEWÜRZ-BROWNIES MIT

GLÜHWEINKIRSCHEN

Gewürz-Brownies mit Glühweinkirschen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Blech

200 g	Zartbitterschokolade	100 g	weiche Butter
130 g	Zucker	2	Eier
100 g	Mehl	60 g	Kakaopulver
1/2 Pck.	Backpulver	2-3 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz	1 Glas	Schattenmorellen (Kirschsafft auffangen)
250 g	Rotwein trocken	2	Sternanis
5	Nelken	1	Zimtstange
	etwas Lebkuchengewürz	45 g	Stärke
2 Scheiben	Orange		

Zubereitung

- Schokolade schmelzen und Butter, Zucker, Eier und Salz unterheben. Dann Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Lebkuchengewürz miteinander vermischen und dazugeben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Auf einem eingefetteten Blech/ Backform (rechteckiges Backform/Auflaufform (20 x 25 cm)) den Teig gleichmäßig verteilen.
- Brownies für ca. 20 bis 23 Min. backen (Brownie sollte in der Mitte etwas „feucht“ sein). Abkühlen lassen.
- Kirschen abgießen und Kirschsafft auffangen. Kirschsafft, Rotwein, Gewürze und Orangenscheiben aufkochen und für ca. 5 Min. *ziehen lassen*. Im Anschluss die Flüssigkeit abseilen.
- Stärke in 100 ml der Flüssigkeit auflösen.
- Die restliche Flüssigkeit nochmals aufkochen und das Stärke-Saft-Gemisch einrühren. Kochen bis ein Pudding entsteht. Kirschen dazugeben und die Masse auf dem Brownie verstreichen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen,

Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN