



Saftige Rotwein-Brownies – und dazu Blanchet Rouge de France Halbtrocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

60 ml	Blanchet Rouge de France Halbtrocken
240 g	Zartbitterschokolade, in kleinen Stücken
115 g	Butter
2	Eier
150 g	Kristallzucker
1 TL	Vanilleextrakt
30 g	Kakaopulver
60 g	glattes Weizenmehl
1 Prise	Salz
	Ausstecher in Herzform

... und dazu Blanchet Rouge de France Halbtrocken

Zubereitung

1

Backofen auf 175° Umluft vorheizen.

2

Über dem Wasserbad 170 g der Schokolade mit der Butter schmelzen. Ab und zu umrühren.

3

Sobald eine schön geschmeidige Schokobutter entstanden ist, von der Flamme nehmen und den Blanchet Rouge de France Halbtrocken untermischen. Kurz abkühlen lassen.

4

Den Brownie-Teig in eine Form gießen und mit den restlichen Schokolade-Stücken bestreuen. Auf mittlerer Schiene etwa bis 30 Minuten backen. Tipp: Die Mitte der Rotwein-Brownies sollte noch leicht feucht sein.

5

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit den Formen Herzen ausstechen. Mit einem Glas



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren