



ZUTATEN

(für eine rechteckige Form)

200 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
75 ml Wasser
350 g Mehl
2 TL Backpulver
180 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Saure Sahne
2 Eier
10 Oreos
100 g Blaubeeren

200 g Zartbitterschokolade
6 EL Wasser
3 EL Sahne
15 g Butter

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Form (etwa 25x25 cm) vorbereiten und mit Backpapier auslegen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und am Ende die Butter und das Wasser zugeben. Alles gut miteinander verrühren. In der Zwischenzeit könnt ihr Mehl mit Backpulver, Zucker und der Prise Salz in eine Schüssel geben. Die etwas abgekühlte Buttermasse zugeben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend die Saure Sahne unterrühren und zum Schluss die Eier. Die Blaubeeren waschen und die Oreos in kleinere Stücke brechen. Beides unter den Teig geben und vorsichtig unterheben. Dann alles in die Backform geben und im Backofen etwa 35 - 40 Minuten backen. Der Brownie sollte auf Fingerdruck noch etwas nachgeben. Den Brownie dann aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

Für die Glasur gebt ihr die Schokolade ins Wasserbad und lasst sie schmelzen. Zum Schluss gebt ihr Butter, Sahne und Wasser zu und rührt alles gut um, sodass eine homogene Masse entsteht. Das gebt ihr dann über den Brownie und streicht alles glatt. Die Glasur etwas auskühlen lassen (sie bleibt allerdings etwas cremig und wird beim Auskühlen nicht ganz hart) und dann könnt ihr den Brownie servieren.