



## **Amerikanische Brownies mit Cranberries und Walnüssen** Von Armin

### **Zutaten für 6 Personen**

200 g Zartbitter Kuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)  
80 g Butter  
80 ml Rapsöl oder Maisöl  
3 Eier (M)  
160 ml Ahornsirup oder brauner Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
120 g Dinkelmehl (Typ 630)  
3 Msp. Kardamom  
1 gehäufter EL schwach entölter Kakao  
½ TL Backpulver  
80 g gehackte Cranberries  
80 g gehackte Walnüsse  
Topping:  
80 g weiße Schokoladenspähne

### **Zubereitung:**

Zerkleinerte Schokolade mit Butter und Öl in einer Schüssel/Kessel im Wasserbad verflüssigen, Sirup und Vanillezucker zugeben, zusammen mit den Eiern kräftig verrühren. Das mit Kakao, Kardamom und Backpulver versiebte Mehl einrühren, Walnüsse, Cranberries unterheben.

Diese Masse in die jeweilige Mulde der ausgefetteten Muffinform etwa  $\frac{3}{4}$  hoch füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C Umluft ca. 30 – 35 Minuten ausbacken. Noch leicht warm mit den Schokoladenspähnen verfeinern.

Dauer: ca. 20 Minuten (ohne Backzeit)