

Brownies mit Bier-Pflaumen

Bier, Schokolade und Trockenpflaumen? Was ist denn das? Im ersten Moment klingt das vielleicht ungewöhnlich, aber genau diese Aromen finden sich oft in einem dunklen, meist stärkeren Bier wieder. Mit diesem Kuchenrezept werden alle diese Aromen in einem wunderschönen Einklang verbunden.

Natürlich sollte der Kuchen weniger zu einer Tasse Kaffee genossen werden, was auch gehen würde. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Hier bietet sich selbstverständlich ein schönes Glas Bier zum Kuchen an. Gerne auch das, welches man für den Kuchen selbst gewählt hat.



Zutaten:

- 120 g ungesüßter Kakao
- 130 ml dunkles Starkbier (belg. Dubbel, Brune, dunkler Doppelbock o.ä.)
- 225 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 240 g Mehl
- 15 g Backpulver
- Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Dörripflaumen
- 100 g dunkle Schokolade (min. 50% Kakao)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C aufheizen. Ober/Unterhitze und tiefes Backblech einfetten.
2. Die Dörripflaumen vierteln und im Bier für ca. 30 Minuten einlegen.
3. Butter und Zucker schaumig schlagen.
4. Die Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Aufpassen, dass kein Wasser in die Schokolade gerät.
5. Backpulver, Kakao und Mehl in eine Schüssel sieben und vermischen.
6. Die Eier, eins nach dem anderen im schaumigen Butter-Zuckergemisch aufschlagen.
7. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
8. Die Pflaumen abgießen und ein wenig ausdrücken, danach dem Gemisch zugeben.
9. Langsam das Gemisch aus Mehl, Kakao und Backpulver unterheben. Aufpassen, dass der Teig nicht zu fest wird.

10. Das Bier, in dem die Dörripflaumen lagen, hinzugeben. Sollte der Teig noch zu fest sein etwas mehr Bier hinzugeben.
11. Den Teig in das eingefettete Backblech geben und für ca. 40 Minuten backen.
12. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
13. Den Kuchen in quadratische Stücke schneiden. Wer mag serviert den Kuchen mit einer Prise Puderzucker obendrauf.

Fertig zum genießen. Hmmm lecker ;-)