

## Brownies mit Birnen

Zutaten für 24 Stück:

180 g Zartbitterkuvertüre  
180 g Vollmilchkuvertüre  
100 g Weihenstephan Butter  
1 EL Weihenstephan Rahmjoghurt mild 10 % Fett  
3 Eier (M)  
200 g brauner Zucker  
2 Birnen  
160 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
1 TL Zimt  
3 EL Kakao  
3 EL Paniermehl  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Kuvertüre hacken und mit Weihenstephan Butter in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, Weihenstephan Rahmjoghurt mild 10 % Fett einrühren, abkühlen lassen. Eier mit dem braunen Zucker schaumig schlagen und unter die Schokomasse rühren.

2. Die Birnen schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen. Birnenstücke grob würfeln. Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao mischen, unter die Buttercreme rühren. Birnenstücke dazugeben.

3. Ofen auf 180 Grad vorheizen (keine Umluft). Eine Brownieform buttern, mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen, auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und in 24 kleine, rechteckige Stücke schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zeit: 25 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Nährwerte (pro Stück):

193,2 kcal 806,4 kJ 23,7 g KH, 2 BE 9,5 g Fett 2,3 g Eiweiß