

Grashüpfer Brownies

Zutaten

Für die Brownies

230g dunkle Schokolade (fein gehackt)
120g Butter
2 Eier
150g (Brauner) Zucker
25g Kakaopulver
2 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Salz
50g Mehl

Für die Minze-Creme

120g Butter
2 EL Frischkäse
50g Minzblätter (fein gehackt)
125g Zucker
Salz

Für die Glasur

170g dunkle Schokolade
60ml Schlagsahne
2 EL Butter
Salz



©Pixabay

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. **Brownies:**
Die Schokolade und die Butter in einem Wasserbad schmelzen und gelegentlich rühren bis eine glatte Masse entsteht.
3. In einer großen Schüssel die Eier mit dem Zucker 1 Minute lang verrühren. Dann Kakaopulver, Vanilleextrakt und Salz, gefolgt von der Schokobuttermasse unterrühren. Zum Schluss das Mehl dazu geben und alles zu einem Teig verrühren.
4. Den Teig auf dem Backblech verteilen und 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. **Minze-Creme:**
In einer Schüssel die Butter und den Frischkäse mit einem Mixer, oder einem Schneebesen vermengen. Stück für Stück den Zucker beimengen und zum Schluss die Minze und ein Prise Salz unterheben.
6. Die Minze-Creme auf den Brownies verstreichen und 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
7. **Glasur:**
Die Zutaten im Wasserbad zu einer flüssigen Masse verrühren. Dann über die Minze-Creme gießen, gleichmäßig verteilen und weitere 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Kalt servieren.