

## Weinempfehlung:



### Fonseca Bin 27 Fine Reserve Port

0,375 L

Einen traumhaften Einstieg in die köstliche Welt der noblen Portweine bietet das Haus Fonseca mit seinem BIN 27, einem Ruby-Port, der daher – wie der Name schon sagt – im Glas mit einer hoch attraktiven, funkelnden Farbe brilliert. Der Duftstrauß ist atemberaubend und zieht einen schon beim ersten Schnuppern in seinen Bann. Eine feine Melange aus dunklen Beeren, kandierten Früchten, Bitterschokolade und Karamell fächert sich auf und verbreitet geradezu Entzücken. Umwerfend ist die feine Fruchtsüße am Gaumen, unaufdringlich und doch voller Verführungskraft, der man nur allzu gerne erliegen möchte, denn so viel geballte, intensive und ausdrucksvolle Frucht zieht nur ganz selten über die Zunge.

**8,90 €**

23,73/1l

## Dessert: Schokoladenbrownies mit Vanilleeis

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Eier
- 250 g Puderzucker
- 170 g Zartbitterschokolade
- 170 g Butter
- 140 g Mehl
- ½ TL Vanillezucker
- Prise Salz
- Vanilleeis
- eckige Blechkuchenform;  
optional Springform



### Zubereitung:

Backform einfetten und den Backofen bei ca. 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Blockschokolade fein hacken und zusammen mit der Butter bei geringerer Temperatur im Topf schmelzen. Kontinuierlich umrühren, anschließend vom Herd nehmen und glattrühren. Die Eier

mit dem Puderzucker und Vanillezucker mit einem Mixer schaumig aufschlagen und die geschmolzene Schokolade einrühren. Nun behutsam mit einem Schneebesen Mehl und Salz unterheben. Geben Sie die Masse in die Backform und backen den Teig ca. 30 Minuten. Lassen Sie die Brownies auskühlen und servieren diese mit einer Kugel Vanilleeis. Guten Appetit!