

## Rhabarber-Crumble-Brownies

### Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Für ca. 25 Stück

1 Backform von ca. 25×25 cm oder 28×22 cm

Backpapier für die Form

Teig:

200 g Butter

150 g dunkle Schokolade, gehackt

4 Eier

250 g Zucker

½ TL Salz

150 g Mehl

2 EL Kakaopulver

¼ TL Backpulver

Streusel:

90 g Mehl

50 g Rohrzucker

50 g Butter, flüssig

250 g Rhabarber, gewürfelt

Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

1. Teig: Butter und Schokolade schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier, Zucker und Salz schlagen, bis die Masse hell ist. Schokolade-Masse darunterrühren. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen, dazusieben, daruntermischen.
2. In der vorbereiteten Form verteilen.
3. Streusel: Alle Zutaten rühren, bis sich kleine Klümpchen bilden. Erst Rhabarber, dann Streusel auf dem Teig verteilen.
4. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen. Herausnehmen, auf Gitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. In Würfel schneiden.

Die Brownies zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 3-4 Tage. Oder Brownies tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate.