

Erdnuss-Brownies mit Erdnuss-Karamell-Sauce



Einkaufsliste:

Zutaten für ein Blech

Brownies:

400g dunkle Schokolade

40g Kakao

350g Butter

6 Eier

400g brauner Zucker

1TL Vanillemark

200g Mehl

150g Erdnüsse

1gestr. TL Backpulver

Für die Sauce:

2 EL Erdnussbutter (ohne
Stücke)

4EL brauner Zucker

3EL golden Syrup

40-50ml Sahne

So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen (nach Belieben EspressoInstantpulver unterrühren), leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Vanille und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Erdnüsse hacken und unter den Teig heben. Ofen auf 180°C vorheizen, Blech einfetten, Teig gleichmäßig verteilen und für ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen

Für die Sauce: Alle Zutaten bis auf die Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, erst nach ca. 5 Minuten rühren, Hitze hochstellen und kochen lassen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, die Sahne untergeben, weiter rühren und noch etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sauce in einen Spritzbeutel füllen oder mit einem Löffel auf den Brownies verteilen.

Golden Syrup



Einkaufsliste:

400g brauner Zucker
1 Scheibe Zitrone
700ml Wasser

So wird's gemacht:

Zunächst werden ca. 100g Zucker mit etwas Wasser bedeckt und langsam erhitzt, sodass der Zucker schmelzen kann und leicht karamellisiert. In der Zwischenzeit wird das Wasser für den Sirup im Wasserkocher aufgeköcht. Nun wird das kochend heiße Wasser schrittweise unter Rühren hinzugegeben. **VORSICHT:** die Masse beginnt zu zischen und schlägt große Blasen, ich empfehle daher eine großen Topf und einen langen Kochlöffel. Im dritten Schritt kommt der restliche Zucker hinzu und wir warten bis auch dieser geschmolzen ist. Zum Schluss kommt nur noch die Zitronen (ggf. auch Limetten)-Scheibe in die Masse und jetzt könnt Ihr diese für ca. 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dabei sorgt die Zitrone dafür, dass der Zucker nicht weiter karamellisiert und schon ist sie fertig zum Abfüllen.