

# Crème brûlée Brownie



## Zutaten

20 cm Springform:  
Teig:  
200 g dunkle Schokolade  
175 g Butter  
30 g Backkakao  
3 Eier  
225 g brauner Zucker  
1 EL Vanillezucker  
100 g Mehl  
80 g gemahlene Mandeln

## Crème brûlée:

300 ml Milch  
100 ml Sahne  
4 Eigelb  
100 g + 2 EL Zucker  
1 EL Vanillezucker  
35 g Speisestärke  
40 g Butter

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schokolade, Kakao und Butter schmelzen. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Mandeln und Prise Salz mischen. Die Schokomasse unter die Eier rühren. Zum Schluss die Mehlmasse unterheben. Masse in ein gefettetes Blech oder Springform geben und 15 Minuten backen. Die Oberseite sollte schon trocken sein, innen drin aber noch weich.

Derweil Milch in einen Topf geben und erhitzen. Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in eine Schüssel geben. Die heiße Milch unter Rühren hinzugeben. Die Masse in den Topf geben und unter Rühren erhitzen bis die Masse eindickt. Butter einrühren.

Brownie kurz aus dem Ofen holen, Masse auf den Brownie geben und glatt streichen. Nochmals 15 Minuten backen.

Backofen auf die Grillfunktion stellen. Kuchen mit dem Zucker bestreuen und nochmals 5 Minuten unterstellen, alternativ mit einem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren lassen. Auskühlen lassen, Springformrand vor dem Servieren lösen und servieren. Die Creme ist weich und soll auch so sein.

