



Walnuss-Brownies mit Salted Caramel

Zutaten (für acht Portionen)

Brownies

125 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre
125 g Butter
2 Eier
100 g brauner Zucker
Salz
90 g Mehl
1 EL Kakaopulver
100 g Walnüsse

Salted Caramel

200 g weißer Zucker
2 EL Butter
125 ml Sahne
1 Vanilleschote
½ bis 1 TL feines Meersalz z.B. Fleur de sel

Zubereitung (20 Minuten, ohne Backzeit)

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Auch die Butter schmelzen.

Mit einem Handrührgerät die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Dann eine Prise Salz, Schokolade, Butter, Mehl und Kakao einrühren. Die Walnüsse grob hacken und unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und glattstreichen. Bei 175 Grad Celsius etwa 20 bis 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Salted Caramel (Salzkaramell) zubereiten. Hierzu den Zucker in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen, hierbei nicht rühren, da der Zucker sonst kristallisieren kann. Weiter erhitzen, bis ein bernsteinfarbenes Karamell entstanden ist. Von der Platte nehmen und Butter sowie Sahne einrühren. Achtung, die Masse beginnt stark zu blubbern – Verbrennungsgefahr. Nun auch das Vanillemark und Salz einrühren. Etwas abkühlen lassen, so wird es dickflüssiger. In ein Schraubglas gefüllt hält sich das Salted Caramel auch über längere Zeit im Kühlschrank. Sollte es doch einmal kristallisieren, das Glas einfach nochmal in einem Wasserbad oder der Mikrowelle erhitzen.

Die Brownies zuschneiden, mit dem Salzkaramell sowie zusätzlichen Walnusskernen garnieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion

560 kcal – 36 g Fett – 7 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.