

Rezept

Brownies mit Salzkaramell

Ein Rezept von Brownies mit Salzkaramell, am 01.03.2024

Zutaten

150 g Mehl (Type 405)	25 g Kakaopulver
200 g Butter	130 g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eier (M)	250 g Vollrohrzucker
100 g backfeste Zartbitter-Schokotröpfchen	12 Muffin-Papierförmchen

Für Die Sauce

70 g Butter	100 g Zucker
100 g Sahne	2 TL grobes Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 31 g F, 6 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Mehl mit Kakaopulver mischen. Butter klein würfeln, Kuvertüre grob hacken, beides zusammen in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Kuvertüremischung nach und nach in einem dünnen Strahl einrühren. Mehlmischung und Schokotropfen unterheben. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter lauwarm (für einen noch leicht flüssigen Kern) oder vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Sauce die Butter klein würfeln. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze ohne Rühren vollständig schmelzen. Sahne nach und nach unterrühren, dann die Butter. Sollte die Masse zu fest werden, weiterrühren, bis sich der Karamell wieder verflüssigt. Muffins mit der Sauce bestreichen und mit Meersalz bestreuen.