



Soooo tolle Karamell-Brownies (machen!)

Description

Endlich wieder Schokolade! Und dann noch zusammen mit Karamell! Als Brownies [âž; Lieblingsgebäck, immer]! – Hach, leider komme ich in diesen für mich so turbulenten Zeiten nicht sooo häufig zum Backen. Wie schön also, wenn man über Rezepte stolpert, die einen vom Leckerheits-Faktor her geradezu an den Backofen zwingen? So ging es mir, als ich [bei Eva](#) diese traumhaften Karamell-Brownies sah. Ich wusste: Die MUSS ich machen, und zwar so schnell wie möglich. Tadaaaaa!



Schokolade und Karamell... zusammen tolle Brownies!



Brownie-Glück von oben



Supercremige Brownies



ellcreme

[Rezept drucken](#)

Karamell-Brownies

... klebrig-sÄÄer, intensiver Schoko-SpaÄÄ

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 120 g Mehl
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 120 g Karamellcreme gibt's im gut sortierten Supermarkt bei den Brotaufstrichen
- 1 EL Vanillezucker
- 150 g Butter
- 150 g hochwertige dunkle Schokolade meine: 73 % Kakaoanteil
- Meersalzflöcken nach Belieben

- zum Servieren: noch mehr Karamellcreme

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die quadratische Backform mit Backpapier auslegen (ich zerknülle es immer und lasse es am Rand überstehen, dann kann man die Brownies hinterher einfach herausheben).
2. Die Butter vorsichtig bei niedriger Hitze schmelzen (ich habe es in der Mikrowelle gemacht). Die Schokolade in grobe Stücke hacken.
3. Mehl und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen vermischen. Eier, Karamell, Vanillezucker und die flüssige Butter hinzugeben und alles glätzen (einen Mixer braucht ihr nicht). Am Ende die gehackte Schokolade unterheben und nicht mehr zu lange rühren.
4. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Das Ganze bleibt dann für ca. 40 Minuten im heißen Ofen, bis der Teig am Rand gerade fest ist. Dann sind die Brownies innen so wunderbar kletschig, fudgy... TM,
5. Auskühlen lassen, dabei noch nach Belieben ein bisschen Meersalz darüber streuen. Vor dem Servieren mit Karamellcreme betrüpfeln.

Also, eines kann ich euch sagen: Überlegt nicht lange, ob ihr diese Brownies backt. Tut es einfach. Es ist süß, yes, fudgy, auf-der-Zunge-zergehendes-Schoko-Karamell-Glück fürs Herz und für den Herbst. Und wie immer ganz schnell und einfach gemacht!

Mit dem kleinen Salzkitzel sind sie noch leckerer, als sie ohnehin schon wären. Liebhaber wissen die Kombis Karamell/Salz oder Schoko/Salz oder eben Karamell/Schoko/Salz zu schätzen. Ich LIEBE sie. Sehr! Also die Kombination und damit natürlich auch die Brownies ?

Und bitte sagt nicht, dass ihr die Butter-, Zucker- oder Schokoladenmenge zu hoch findet. Ich habe die kleinen fiesen Dinger genau so gebacken, wie es dort steht, und ich fand sie himmlisch. Reduziert, wie ihr möchtet, aber für Konsistenz und Geschmack garantiere ich nur nach Originalrezept ?

Macht euch einen schönen Sonntagabend und kommt gut in meinen Lieblingsmonat Oktober!

Category

1. Brownies & Blondies

Tags

1. Brownies
2. Karamell
3. Meersalz
4. Schokolade

Date Created

30. September 2018

Author

schokohimmel

default watermark