



Soulfood: süße, unterbackene Tahini-Brownies

Description

Manchmal braucht man Futter für die Seele. Ist das dann Soulfood oder Comfort Food? Egal: Wenn das Leben da draußen drunter und drüber geht, kann es nie schaden, sich ein wenig Schokolade in Form von Brownies zu Gemüte zu führen. Vor einigen Wochen blätterte ich im [ZEITmagazin](#) und stieß auf dieses Rezept, von dem ich schon beim Lesen wusste: „Brownies mit Tahini? Muss ich machen.“ Genau meins. Und damit jetzt auch euers. Ach so: [Brownies](#) muss ich euch ja nicht erklären ?. Tahini ist: Sesampaste. Beides zusammen ist: himmlisch.



fudgy Tahini-Brownies



fudgy Tahini-Brownies



Brownie-Teig

default watermark



Brownies mit Tahini



göttliche Brownies



em

[Rezept drucken](#)

Soulfood: Tahini-Brownies

... fudgy Brownies mit dem gewissen Etwas.

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g dunkle Schokolade meine: 73 % Kakaogehalt
- 250 g gesalzene Butter
- 250 g Zucker
- 80 g Mehl
- 6 Eier
- 5 EL Tahini Sesampaste

So wird's gemacht

1. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen, den Ofen auf ca. 170/180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter vorsichtig schmelzen

(ich: in der Mikrowelle).

3. Den Zucker hinzugeben und alles gut verrühren (ein Schneebesen reicht, einen Mixer braucht ihr nicht).
4. Dann das Mehl hinzufügen.
5. Schließlich die Eier hinzufügen und gut verrühren.
6. Die Masse in die Form geben und gleichmäßig verstreichen.
7. Tahini draufklecksen und nach Belieben "marmorieren" bzw. mit einer Gabel oder einem Zahnstocher in die Schokomasse rühren.
8. Ab in den Ofen damit - für ca. 40 Minuten. Brownies sollen ja am Ende ganz bewusst diese "unterbackene" Konsistenz haben. Auskühlen lassen, genießen.

Tja... leider geil! ? Wenige, gute Zutaten, die schnell zusammengerührt sind und im gebackenen Endzustand dann noch das gewisse Extra haben. Perfekte Brownies als Basis, da kann schon mal kaum etwas schiefgehen. Und dazu noch die wunderbare Tahini-Note. Die Sesampaste steuert einen Hauch nussige Exotik bei und ist ein toller Kontrast zur Süße des mächtigen Schokoteigs. Von der unterbackenen Konsistenz ganz zu schweigen. Kurz: große Brownie-Liebe.

ZEITmagazin-Autorin Elisabeth Raether bringt es bei den Tahini-Brownies schlicht auf den Punkt: „Ein Sesam-Brownie ist immer noch das Sonnenscheinchen unter den Desserts, aber ein Sonnenscheinchen, das vielleicht schon den ein oder anderen Rückschlag im Leben erlitten hat.“ Jetzt wisst ihr also, was ihr backen müsst, wenn das Leben euch mal blöd kommen sollte.

Übrigens: Wer keine Schokolade will, sollte den [Tahini-Cheesecake](#) probieren. Wem im Rezept zu viele Eier sind, kann die [veganen Tahini-Brownies](#) testen.

Lasst es euch gutgehen (und lasst euch nicht ärgern!).

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Schokolade
3. Sesam
4. Sesammus
5. Sesampaste
6. Tahini

Date Created

10. April 2019

Author

schokohimmel
