

# KARAMELL-BROWNIES



# KARAMELL-BROWNIES

FÜR 6-8 PERSONEN

## PEKANNUSS-BROWNIES

190 g Eier	Die Eier mit dem braunen Zucker vermischen.
205 g Brauner Zucker	Die Butter und die GUANAJA-Schokolade schmelzen und unter die erste Mischung heben.
195 g Butter	Das gesiebte Mehl und das KAKAOPULVER hinzufügen.
100 g <b>GUANAJA 70%</b>	Die Pekannüsse grob hacken und hinzufügen.
oder 100 g <b>CARAÏBE 66%</b>	In einer Form verteilen und mit geraspelter IVOIRE-Schokolade bestreuen.
oder 100 g <b>ORIANO 60%</b>	17 Minuten bei 170 °C backen.
45 g Mehl	
15 g <b>KAKAOPULVER</b>	
145 g Pekannüsse	
115 g <b>IVOIRE 35 %</b>	

## GESALZENES BUTTERKARAMELL

185 g Flüssige Sahne	Die Sahne erhitzen und darin die gesplante und ausgeschabte Vanilleschote sowie die Zimtstange ziehen lassen.
1/2 Vanilleschote	Glukose lauwarm erhitzen, Streuzucker nach und nach hinzugeben und kochen, bis ein helles Karamell entsteht.
1 Zimtstange	Die gesalzene Butter und die heiÙe, durch ein feines Sieb gestrichene Sahne hinzufügen.
20 g Glukosesirup	Alles bei 118 °C kochen.
185 g Streuzucker	Sofort in eine Rührschüssel geben und bis zum Anrichten etwas abkühlen lassen.
50 g Salzige Butter	

## ANRICHTEN

Brownieteig zubereiten und in einer Form oder einem Blech mit Rand backen. Nach dem Backen in zwei Hälften schneiden. Sobald das Karamell etwas abgekühlt ist, dieses auf eine Browniehälfte gieÙen, anschließend sofort die zweite Browniehälfte darauflegen. Kalt stellen, anschließend in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.

*Servieridee:*

*Die Quadrate diagonal in zwei Hälften schneiden, sodass Mini-Club-Sandwiches entstehen.*