

Brownies mit Erdnussbutter-Creme und Karamell

Zutaten für den Teig:

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 4 sehr frische Eier
- 100 g Mehl
- 30 g Kakao
- 5 g Salz

Kuvertüre und Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Mehl mit Kakaopulver mischen. Kuvertüre-Buttermischung und Eiermischung verrühren. Mehl dazugeben und alles zügig zu einem Teig verrühren. Salz hinzufügen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Ränder der Form fetten und mehlieren. Teig in die Form füllen, glatt streichen und 20-25 Minuten backen. Der Teig sollte in der Mitte des Kuchens noch nicht ganz durch sein. Kaltstellen.

Zutaten für die Erdnussbutter-Creme:

- 30 g Butter
- 30 g cremige Erdnussbutter
- 120 g Frischkäse
- 30 g Puderzucker

Butter mit Erdnussbutter und Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen, Frischkäse löffelweise dazugeben und weiter aufschlagen. Butter, Erdnussbutter und Frischkäse sollten Raumtemperatur haben.

Zutaten für die Karamell-Soße:

- 100 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 30 g Butter
- 50 ml Sahne
- 2 Prisen Fleur de sel
- 40 g gesalzene Erdnüsse

Wasser und Zucker in einen Topf geben und bernsteinfarben schmelzen lassen. Dabei die Masse nicht verrühren, sondern den Topf nur schwenken. So kann der Zucker gleichmäßig karamellisieren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich mit dem Zucker verbunden hat. Sahne nach und nach dazugeben und verrühren. Zum Schluss Fleur de sel hinzufügen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Soße hält sich verschlossen bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Den abgekühlten Kuchen mit Erdnussbutter-Creme bestreichen. Karamell darüber träufeln und mit gesalzene Erdnüssen bestreuen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 27.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen