

Brownies mit karamellisierten Pekannüssen

Hier kommt der Schokoholic ebenso voll auf seine Kosten wie der Nussfan: saftige, intensiv schokoladige Brownies treffen auf knackige Pekannüsse und eine feine Schicht Salzkaramell. Das Zusammenspiel aus intensiver Schokolade, süßem Karamell und einem Hauch Salz sorgt für ein kleines Konzert im Mund – süß, nussig, schokoladig und einfach unwiderstehlich.

Das Rezept ist für eine 30 × 30 cm Springform ausgelegt.

Zutaten

Für den Brownie-Teig

- 3 Eier
- 250 g brauner Zucker
- 1 Msp. Tonkabohne, fein gerieben
- 2 g Salz
- 2 EL starker Espresso
- 155 g Butter, geschmolzen
- 130 g Mehl
- 105 g dunkler Kakao
- 1½ TL Backpulver

Für die karamellisierten Pekannüsse

- 155 g Butter
- 140 g brauner Zucker
- 70 g heller oder dunkler Kuchensirup oder Honig
- 1½ EL Sahne
- 1½ TL feines Meersalz oder Fleur de Sel
- 140 g Pekannüsse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 30 × 30 cm Springform einfetten.
2. Eier, braunen Zucker, Tonkabohne, Salz und Espresso etwa 5 Minuten schaumig rühren.
3. Die geschmolzene Butter unterrühren.
4. Mehl, Kakao und Backpulver miteinander vermischen, über die Eiermasse sieben und kurz unterrühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 15 Minuten bei 180 °C vorbacken.
6. In der Zwischenzeit die karamellisierten Pekannüsse zubereiten. Butter, braunen Zucker, Kuchensirup bzw. Honig, Sahne und Salz in einem Topf aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
7. Die Pekannüsse unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.
8. Die heiße Karamellmasse auf dem vorgebackenen Brownie verteilen und den Kuchen weitere 15 Minuten bei 180 °C backen.
9. Die Brownies möglichst vollständig in der Form abkühlen lassen, bevor sie angeschnitten werden.