

Caramel-Brownies

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: 1-2 Stunden

Für ca. 25 Stück

1 Backform von ca. 25×25 cm oder 28×22 cm

Backpapier für die Form

Teig:

150 g Butter

300 g dunkle Schokolade, gehackt

5 Eier

225 g Zucker

½ TL Salz

200 g Mehl

40 g Kakaopulver

100 g Nideltäfel (Caramels), gehackt

Glasur:

100 g Butter

130 g gemahlener Rohzucker

¼ TL Salz

0,6 dl Milch

115 g Puderzucker

Salzflocken zum Bestreuen



Zubereitung

1. Teig: Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier mit Zucker und Salz schlagen, bis die Masse hell ist. Schokolade-Masse dazumischen. Mehl und Kakaopulver mischen, dazusieben, darunterühren. Nideltäfel dazumischen.
2. Masse in der vorbereiteten Form verteilen.
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen. Herausnehmen, auf Gitter vollständig auskühlen lassen.
4. Glasur: Butter mit Zucker und Salz schmelzen lassen. Milch beifügen und unter Rühren 4 Minuten köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Puderzucker unter Rühren beifügen und weiterühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Auskühlen lassen, bis die Masse streichfähig ist.
5. Das noch leicht warme Gebäck damit bestreichen. Vollständig auskühlen lassen, 1-2 Stunden kühl stellen. In Würfel schneiden. Je 1 Prise Salzflocken kurz vor dem Servieren daraufstreuen.

Die Salzflocken erst kurz vor dem Servieren auf die Brownies streuen, da das Salz bei längerem Stehenlassen ins Gebäck zieht.
Die Brownies zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 5-6 Tage. Oder Brownies tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate.