Dessert

Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsoße

Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchkuvertüre
290 g Butter
300 g Rohrzucker, braun
3 St. Eier
1 St. Eigelb
60 g Mehl
0.5 TL Backpulver
50 g Kakao
1 Pr. Salz
150 g Zucker
5 EL Wasser
150 ml Schlagsahne
1 St. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.Eine Brownieform fetten oder mit Backpapier auslegen.Die Schokolade in einem Topf auf kleinster Stufe schmelzen, dabei stetig rühren. 250g Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, anschließend die Eier nach und nach unterrühren, bis die Masse sich im Volumen verdoppelt und heller geworden ist. Nun die geschmolzene Schokolade hinzugeben und schließlich das mit dem Backpulver vermengte Mehl, den Kakao sowie das Salz mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben.Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 30 Minuten im Ofen backen. Anschließend wird ein tiefes Backblech mit Wasser befüllt und die Form darin mindestens eine Stunde abgekühlt. Jetzt können die Brownies lauwarm serviert werden oder in der Form vollständig erkalten.Karamellsoße:Für die selbstgemachte Karamellsauce eine Pfanne (oder einen Edelstahltopf) auf den Herd stellen und den Zucker und den Vanillezucker hineingeben. Die angegebene Menge Wasser hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und den Pfanneninhalt solange köcheln (rund 10-15 Minuten) lassen, bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat. Nun die Pfanne von der Kochplatte nehmen und die 40g Butter sowie die Schlagsahne einrühren. Danach weiterrühren, bis die Butter geschmolzen und eine glatte Masse entstanden ist. Zuletzt die Karamellsauce in ein verschließbares Gefäß füllen und abkühlen lassen