

Macadamia-Brownie mit gesalzene Karamell-Topping



Ich mag die Kombination aus süß und salzig. So kam die Idee für diese Brownie-Variante. Gesalzene Macadamia-Nüsse geben dem Brownie das gewisse Etwas und das Topping aus gesalzener Karamellsoße und Mascarpone rundet das Ganze ab. Ich verwende immer selbstgemachte Karamellsoße, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden und diese mit Salz verfeinern.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm

Brownie-Teig:

- 175g weiche Butter
- 180g Zucker
- 50ml gesalzene Karamellsoße
- 60g Backkakao
- 2TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier Gr.M

- 90g Mehl
- 150g gesalzene Macadamia-Nüsse

Karamell-Topping:

- 70g gesalzene Karamellsoße
- 125g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 4g Gelatinefix

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen mit Backpapier auslegen.

Die Macadamia-Nüsse etwas zerkleinern, aber nicht zu klein.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Karamellsoße, Kakao, Vanillepaste und Salz dazugeben und gut miteinander vermengen. Nun die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das gesiebte Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Nüsse dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca. 30 Minuten fertigbacken.

In der Form abkühlen lassen. Jetzt kann der Brownie in kleine Quadrate (5x5cm) geschnitten werden.

Karamell-Topping:

Puderzucker sieben und mit der Mascarpone kurz cremig aufschlagen. Nun die Karamellsoße hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Browniestücke aufdressieren.

Guten Appetit!