



Menge 1 eckige Brownieform (ca. 25 x 32 cm)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BROWNIES MIT SALZKARAMELL-CREME UND NÜSSEN

Himmlich schokoladige Brownies mit gesalzener Karamellcreme - Suchtgefahr!



### Zubereitung

- 1.** Schokolade hacken, zusammen mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- 2.** Eier mit Diamant Brauner Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Schokomasse unter Rühren dazugeben, zuletzt Mehl darüber sieben und unterheben.
- 3.** Nüsse hacken, 100 g beiseitelegen, den Rest unter die Browniemasse heben. Browniemasse in einer mit Backpapier belegten Brownieform (ca. 25 x 32 cm) verteilen und glattstreichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C Umluft (160 °C) ca. 35–40 Minuten backen.
- 5.** Zum Servieren restliche Nüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht bräunen, dann wieder herausnehmen. Diamant Brauner Zucker bei mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen. Sahne und Salz dazugeben und einige Minuten köcheln lassen, sodass sich der Karamell löst. Zuletzt Crème fraîche unterrühren.
- 6.** Brownies zusammen mit Salzkaramell-Creme und gerösteten Nüssen servieren.

### Zutaten

Für die Brownies:

300 g	Blockschokolade
180 g	Butter
3	Eier
320 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
180 g	Mehl
250 g	gemischte Nüsse

Für die Dekoration:

100 g	Diamant Brauner Zucker
200 g	Sahne
1/2-1 TL	Salz
50 g	Crème fraîche

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.