

Rezept: Schokoladen-Brownies mit Kaffee-Karamellsahne

von Beate Kreilkamp und Alexander Gieseler aus Münster

Zutaten Brownies:

3 Eier
110 g Zucker
100 g Rohrzucker
150 g Butter
100 g Bitterschokolade
40 g Mehl
15 g Kakaopulver
75 g gehackte Haselnusskerne

Zutaten Gewürzorange:

5 Orangen
50-100 ml Orangensaft
2-3 EL Zucker
1 Sternanis
1 Vanilleschote
1/2 Zimtstange
2-3 EL Speisestärke

Zutaten Karamellblatt:

ca. 500 g echte Karamellbonbons

Zutaten Kaffee-Karamellsahne:

400 g Schlagsahne
ca. 50 g Espresso-Kaffeebohnen (ganz)
1-2 EL Zucker

Zubereitung Brownies:

Eier, Zucker und Rohrzucker schaumig schlagen. Butter und Schokolade im Wasserbad (bei 45 Grad) schmelzen. Die flüssige Schokolade unter die Eimasse rühren. Jetzt das gesiebte Mehl, den Kakao und die Haselnüsse unter die Masse heben. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 Grad circa 20 Minuten backen.

Zubereitung Gewürzorange:

Orangen schälen, rundherum enthäuten und die Filets herauslösen. In einem Topf den Zucker karamellisieren, anschließend mit Orangensaft ablöschen. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen, mit Zimt und Sternanis zu der Flüssigkeit geben und einmal aufkochen lassen, bis sich die Flüssigkeit etwas reduziert. Den Sud mit Speisestärke abbinden und alles über die Orangenfilets gießen und ziehen lassen. Erst vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb geben und die Orangenfilets dazugeben.

Zubereitung Karamellblatt:

Die Bonbons zu feinem Staub zerstoßen, mit einem feinen Sieb auf ein mit einer Backmatte (das ist eine wieder verwendbare weiche Plastikmatte) ausgelegtes Blech

streuen und bei 180 Grad ohne Umluft in ein bis zwei Minuten schmelzen, dann auskühlen lassen. Der Staub wird so zu einer kompletten hauchdünnen Zuckerplatte. Sie lässt sich in beliebige Stücke brechen. Am besten luftdicht aufbewahren, sonst wird die Platte weich.

Zubereitung Kaffee-Karamellsahne:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Sahne ablöschen und nach eigenem Geschmack Kaffeebohnen zugeben. Das ganze einmal aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen, absieben und ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Sahne kann dann wie gewöhnlich im kalten Zustand aufgeschlagen werden.

Serviervorschlag: Die Brownies in Stücke schneiden, Größe je nach Geschmack. Am besten ein Stück auf einen großen Teller geben und mit den Gewürzorange im Sud, Sahne und einem Karamellblatt dekorieren. Man kann die Orangen auch weglassen oder in einem kleinen Schüsselchen getrennt servieren.

Guten Appetit!