

Hier und heute

Schokoladen-Brownies mit weißer Kaffeesahne

Extra saftig, köstlich schokoladig und ganz schnell gemacht: Brownies sind perfekt für alle Schokoladenfans. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild macht für uns das klassische Rezept und serviert dazu eine raffiniert gewürzte, weiße Kaffeesahne.

Rezept

Schokoladen Brownies mit weißer Kaffeesahne

von Theresa Knipschild, für 8-10 Personen für eine Springform (26 cm) oder für ein Backblech (33 x 24 cm)

Zutaten Brownies

- 250 g dunkle Kuvertüre
- 250 g Butter
- 5 sehr frische Eier
- 180 g Zucker, weiß
- 250 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 4 Prisen Salz

Zubereitung

Das Backblech mit einem Backpapier auslegen, oder den Springformboden mit einem Backpapier beklemmen und die Ränder der Form fetten und mehlieren.

Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Schüssel zusammen bei mittlerer Temperatur schmelzen. Zucker und Eier zusammen verrühren und aufschlagen.

Schokoladen-Buttermischung und Zucker-Eimischung zusammen verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Nüsse zu der Masse geben und verrühren. Salz zum Schluss zugeben. Den Teig auf das Backblech geben und verstreichen. Circa 15 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zutaten weiße Kaffeesahne

- 60 g Kaffeebohnen
- 1 Zimtstange
- 2 aufgebrochene Kapseln Kardamom
- 2 Sternanis
- 400 ml Sahne

Zubereitung

Gewürze und Kaffeebohnen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. So werden die ätherischen Öle aktiviert und Aromen intensiviert. Sahne in einem kleinen Topf auf circa 40 bis 60 °C erwärmen und Gewürze zugeben. Alles eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Kalte Sahne durch ein Sieb geben und die Sahne wie gewohnt aufschlagen. Mit Zucker nach Geschmack süßen und die weiße Kaffeesahne mit Brownies servieren.