

# Brownies mit zweierlei Schokolade und Soja-Caramelsauce

Gesamtzeit **45 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

**1206 kJ / 288 kcal**

## ZUTATEN

### Brownies

<b>200 g</b>	Butter
<b>100 g</b>	Zartbitterschokoladen
<b>100 g</b>	Milkschokoladen
<b>80 g</b>	Mehl
<b>40 g</b>	Kakaopulver
<b>1 TL</b>	Zimt
<b>3</b>	Eier
<b>200 g</b>	brauner Zucker
<b>80 g</b>	Zucker

### Sojakaramellsauce

<b>300 g</b>	Zucker
<b>50 ml</b>	Wasser
<b>150 ml</b>	Vollmilch
<b>150 ml</b>	Sahne
<b>30 ml</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Butter schmelzen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und die heisse geschmolzene Butter unterrühren. Einige Minuten schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren, um die Wärme zu verteilen.

### Schritt 2

Den Backofen auf 175°C Grad vorheizen. Zucker und Eier verquirlen, bis eine leichte, helle und cremige Mischung entsteht. Schokolade und Butter unterrühren. Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Zimt auf den Teig sieben und vorsichtig unterheben.

### Schritt 3

Eine Backform mit leicht eingefettetem Backpapier auslegen. Den Teig in die Backform geben und mit einem Spachtel glattstreichen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen, dann die Festigkeit des Teiges prüfen: sollte der Brownieteig in der Mitte noch nicht fest sein, wenn er leicht geschüttelt wird, noch jeweils 5 Minuten weiter backen, bis der Teig fest ist und sich oben und an den Seiten eine dünne Kruste bildet. Aus dem Backofen nehmen, vollständig abkühlen lassen. Anschliessend in Quadrate schneiden.

### Schritt 4

Während die Brownies abkühlen, die Milch zusammen mit dem Rahm in einem Topf erhitzen,

bis er leicht köchelt. Den feinen Zucker und das Wasser in einem anderen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze kochen lassen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, die Hitze erhöhen. Nicht rühren, um eine Kristallbildung zu vermeiden. Sobald der Zucker eine goldene Bernsteinfarbe erhält, den Rahm mit der Milch schnell zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren vorsichtig in den Zucker giessen, da das Caramel plötzlich aufschäumen kann. Das Caramel vom Herd nehmen und die Sojasauce unterrühren. Leicht abkühlen lassen, damit die Mischung cremig werden kann.

### **Schritt 5**

Zum Servieren einige Löffel des warmen Soja-Caramels auf die Brownies geben. Schmeckt auch köstlich zu einer Kugel Vanille-, Caramel-, Honig- oder Praliné-Eis.