



Super Dickmann's Brownies mit Karamellsauce

Achtung Nachschlaggefahr! Wer diese unverschämt schokoladigen Teilchen einmal probiert hat, will ganz sicher mehr. Und dann noch mehr ...

Zeitaufwand: 1 Std. 15 Min.

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Backzeit: **30 Min.**

Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung

Zutaten

Für den Boden

- 300 g Zartbitterschokolade (52 % Kakao)
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier (M)
- 2 EL Ahornsirup
- 350 g Mehl (Type 405)
- 1 Prise Salz

Für die Garnitur

- 16 Super Dickmann's

Für das Karamell

- 200 g Zucker
- 90 g Butter
- 200 g Schlagsahne

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech (24 x 21 x 5 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in Stücke brechen, die Butter in Würfel schneiden und beides in eine Schüssel geben. Über dem Wasserbad schmelzen und kurz abkühlen lassen. Zucker, Eier und Ahornsirup in einer Schüssel schaumig rühren. Die Schokoladen-Butter-Mischung, Mehl und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und den Boden der Backform mit den Waffeln auslegen. Den Brownies-Teig darauf verteilen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Die Backform aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 220° C (Ober-/Unterhitze) umstellen. Die Super Dickmann's Schaummasse mit einer Gabel zerkleinern und vermischen. Die Masse auf den Brownies-Teig geben und im Ofen 10 Min. weiter backen.

Den Zucker mit 5 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und zu einem goldbraunen Karamell eingeköchelt ist. Die Butter in Stücke schneiden, hinzufügen und unter Rühren mit dem Karamell vermischen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schlagsahne einrühren. Das Karamell kurz abkühlen lassen.

Die Brownies aus der Backform lösen, in Stücke schneiden und mit dem Karamell servieren.