

SCHOKOLADEN-BROWNIES MIT KARAMELLKERN

Schokoladen-Brownies mit Karamellkern

Spontan kamen noch diese super saftigen und leckeren Schokoladen-Brownies mit Karamellkern auf die Kuchenliste für Bessere Hälfte's Geburtstagsrunde. Nicht ganz uneigennützig – 3 Stückchen habe ich für mich und die Kolleginnen abgezwickelt. Hätte ich die anderen 9 Stückchen nur nicht weg gegeben.... einfach zu lecker!



Zutaten für 12 Brownies mit Karamellkern:

120g Butter

150g Zartbitterschokolade

120g Zucker

3 Eier

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Vanillekonzentrat

12 Rollo „Drops“

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Dieses Rezept ist wieder ganz einfach – das ist einer der Gründe warum ich in letzter Zeit so extrem auf Schokokuchen stehe. Ich schmelze Butter und Schokolade in einem kleinen Topf. Den Zucker einrühren und das Ganze etwas abkühlen lassen (so in etwa 3-5 Minuten). Nacheinander die Eier einrühren. Dann Mehl, Backpulver und Vanillekonzentrat untermengen.



Eine passende Form mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. In einem gleichmäßigen Raster die Rollo Drops in den Teig drücken.

Die Brownies 15-20 Minuten bei 180°C Umluft backen bis die Stäbchenprobe zeigt, dass die Brownies fertig sind. So anschneiden, dass in jedem Brownie ein Rollo Drop ist.



Mit Puderzucker bestäuben. Dafür den Puderzucker durch ein kleines Sieb streichen.

Die Brownies sind unglaublich schokoladig, saftig und der kleine Karamellkern ist einfach himmlisch.



Geteilte Kalorien sind halbe Kalorien – also greift zu!

