

Zuckersüßer Genuss



Brownies mit Werther's
Original Karamell-
Schokokern



www.werthers-original.at

Zutaten

für ca. 20 Stück

- 150 g Vollmilchkuvertüre
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 200 g brauner Zucker
- Salz
- 150 g Mehl
- 50 g Kakao, entölt und ohne Zucker
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- ½ Pck. Backpulver
- 16 Werther's Original Sahnetoffees

Zubereitung

- 1.** Hacken Sie die Kuvertüre grob und schmelzen Sie diese mit der in Stücke geschnittenen Butter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen.
- 2.** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig. Die Masse sollte ihr Volumen verdoppeln und hellbeige aussehen. Die noch flüssige, abgekühlte Kuvertüre nach und nach unterrühren. Anschließend das Mehl, den Kakao, die Haselnüsse und das Backpulver unterrühren.
- 3.** Eine ca. 20 cm x 25 cm große Back- oder Auflaufform mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darin verteilen und glatt streichen. Die Werther's Original Sahnetoffees gleichmäßig im Teig verteilen. Die Brownies im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35 bis 45 Minuten backen. Die Brownies sollten nach dem Backen innen noch gut feucht sein.
- 4.** Den Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und dann in kleine Rechtecke zu Brownies schneiden.