



## ***Winterzauber: ofenfrischer Schokoladenbrownie mit Cashewkernen, Rosépfeffer und Salzflakes***

### **ZUTATEN:** (8 Portionen)

(4 Portionen)  
110g Zartbitter Kuvertüre  
150g Butter  
4 Eier  
200g Rohrzucker  
1 EL Kakaopulver  
1 Vanillestange geröstet)  
110g Mehl (Typ 405)  
110g Cashewkerne (gehackte und geröstet)  
1,5 TL gestoßener Rosépfeffer  
1 TL Maldonsalz

### **KOCHGESCHIRR:**

Kuhn Rikon Durotherm 2l Servierkasserolle mit  
Wasserbadschüssel  
Rührschüssel  
Schneebeesen  
Auflaufform oder Tarteform

### **VORBEREITUNG:**

1. Cashewkerne hacken und in einer Pfanne etwas anrösten.
2. Rosépfeffer zerstoßen
3. Vanillestange halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen.

### **ZUBEREITUNG:**

1. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
2. In einer separaten Rührschüssel Eier, Zucker und Vanillemark cremig aufschlagen.
3. Das Mehl mit den Nüssen, Kakao und dem roten Pfeffer mischen.
4. Nun die Schokoladenbutter mit den aufgeschlagenen Eiern vermischen und das Mehl-Kakao-Gemisch vorsichtig unterheben. Die Masse nicht ganz glatt rühren, Sie kann ruhig etwas marmoriert bleiben.
5. Zum Schluss vorsichtig die Maldon Salzflakes unterheben.
6. Die Masse in eine gefettete Auflaufformen oder eine Tarteform füllen und bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. So bleibt ein flüssigen Kern. Weitere 5 Minuten backen wenn der Teig vollständig durch sein soll.