



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.