

KAFFEE-BROWNIE MIT PARANÜSSEN

ZUTATEN

100 ml stark gekochter b*Hochland Kaffee
50 g b*Paranüsse
200 g Zartbitter Kuvertüre
200 g weiche bioladen*Butter
125 g Rohrohrzucker
3 Eier, 1 Prise Salz
75 g Mehl, 1 TL Backpulver
50 g Backkakao
Butter und Mehl für die Springform

Sauce:

6 EL Rohrohrzucker
300 ml Schlagsahne

... SO GEHT'S

1. Den Backofen vorheizen: Ober/-Unterhitze 180°C, Heißluft ca. 160°C.
2. Die Paranüsse grob hacken, Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
3. Butter mit Zucker und Salz in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen des Handmixers 2–3 Minuten aufschlagen.
4. Nach und nach die Eier dazugeben, dann den Kaffee und die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.
5. Nüsse, Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermischen, zur Schokoladen-Butter-Mischung geben und unterrühren.
6. Eine Springform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
7. Für die **Karamellsauce** den Zucker in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen und goldbraun ist.
8. Den Topf vom Herd nehmen, 100ml Sahne zugeben und rühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
9. Die restliche Sahne aufschlagen.
10. Den lauwarmen Kuchen aus der Springform lösen, in die gewünschte Form bringen
11. Am besten noch warm mit Sahne und Sauce servieren.

