

## Brownies mit zweierlei Schokolade und Soja-Karamellsauce



Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **288**

### Zutaten für 4 Personen

40 g Butter  
20 g Zartbitterschokoladen  
20 g Milkschokoladen  
16 g Mehl  
8 g Kakaopulver  
0,2 TL Zimt  
0,6 Eier  
40 g brauner Zucker  
16 g Zucker  
60 g Zucker  
10 ml Wasser  
30 ml Vollmilch  
30 ml Sahne  
6 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

### Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße geschmolzene Butter unterrühren. Einige Minuten schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren, um die Wärme zu verteilen. Den Backofen auf 175°C Grad vorheizen.
2. Zucker und Eier verquirlen, bis eine leichte, helle und cremige Mischung entsteht. Schokolade und Butter unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Zimt auf den Teig sieben und vorsichtig unterheben.
4. Eine Backform mit leicht eingefetteten Backpapier auslegen. Den Teig in die Backform geben und mit einem Spachtel glattstreichen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen, dann die Festigkeit des Teiges prüfen: sollte der Brownieteig in der Mitte noch nicht fest sein, wenn er leicht

geschüttelt wird, noch jeweils 5 Minuten weiter backen, bis der Teig fest ist und sich oben und an den Seiten eine dünne Kruste bildet.

5. Aus dem Backofen nehmen, vollständig abkühlen lassen. Anschließend in Quadrate schneiden.
6. Während die Brownies abkühlen, die Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf erhitzen, bis sie leicht köcheln. Den feinen Zucker und das Wasser in einem anderen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze kochen lassen.
7. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, die Hitze erhöhen. Nicht rühren, um eine Kristallbildung zu vermeiden.
8. Sobald der Zucker eine goldene Bernsteinfarbe erhält, die Sahne mit der Milch schnell zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren vorsichtig in den Zucker gießen, da das Karamell plötzlich aufschäumen kann.
9. Das Karamell vom Herd nehmen und die Sojasauce unterrühren.
10. Leicht abkühlen lassen, damit die Mischung cremig werden kann. Zum Servieren einige Löffel des warmen Soja-Karamells auf die Brownies geben.
11. Schmeckt auch köstlich zu einer Kugel Vanille-, Karamell-, Honig- oder Praliné-Eis.

**Guten Appetit!**