

Birnen-Brownies mit Salz-Karamell-Sauce aus dem Thermomix



© Birnen-Brownies - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



12 Stücke

Herbstliche Birnen-Brownies mit leckerer Salz-Karamell-Sauce

Wir haben in unserem **KARAMELL E-BOOK** für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"](#)

Außerdem stammt das Rezept aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2 - 3	Birnen (ca. 500g)
<input type="checkbox"/>	250 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	250 g	Butter
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Tasse/n	Kalter Espresso (30 ml)
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl Type 405
<input type="checkbox"/>	50 g	Kakaopulver
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 EL	Salz-Karamell-Sauce (Rezept s. unten) nach Belieben
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 175° O-/U-Hitze (150° Umluft) vorheizen.
2. Birnen waschen, vierteln, entkernen und würfeln.
3. Die Schokolade in Stücken mit der Butter in den Mixtopf geben und 5 Min./80°/Stufe 2 schmelzen, dann umfüllen. Mixtopf säubern.
4. Die Eier, den Zucker und das Salz in den Mixtopf geben und 4 Min./Stufe 4 aufschlagen. In der letzten Minute die Schokomasse langsam durch die Deckelöffnung einlaufen lassen und unterrühren. Den Espresso zugeben, 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.
5. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver mischen, zugeben und 30 Sek./ Stufe 4 unterrühren. Die Birnenstücke mit dem Spatel unterheben.
6. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm) geben und glatt streichen.
7. Den Kuchen für ca. 40 Minuten backen. Die Brownies sollen am Ende in der Mitte noch leicht weich sein. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Brownies in Quadrate schneiden, nach Belieben mit je 1 EL Salz-Karamell-Sauce servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück ohne Sauce: ca. 450 kcal 7 g E – 28 g F – 43 g KH