

Brownie-Backmischung mit Karamell-Bonbon-Sauce aus dem Thermomix



🕒 40 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 1 Glas Brownie-Backmischung und 15 Portionen
Sauce

Eine tolle Geschenk-Idee aus dem Thermomix, die optisch anspricht.

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"

Zutaten-Einkaufsliste

- Für die Backmischung:**
- 70 g** Mandelkerne ohne Haut
- 70 g** weiße Schokolade
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1/2 TL** Salz
- 90 g** Brauner Zucker
- 90 g** Zucker
- 30 g** Backkakao
- Für die Karamellsauce:**
- 70 g** harte Karamellbonbons
- 80 g** Brauner Zucker
- 200 g** Milch
- 150 g** Schlagsahne
- 50 g** Butter
- 1 Prise/n** Salz

Zubereitung

1. Für die Backmischung die Mandeln in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 hacken. Umfüllen.
2. Die weiße Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 hacken. Umfüllen.
3. Das Mehl mit Backpulver und Salz in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 4 vermischen.
4. Die vorbereiteten Zutaten in folgender Reihenfolge in ein Glas von ca. 500 ml Inhalt schichten: Mehlmischung, brauner Zucker, Zucker, Kakao, Mandelkerne und weiße Schokolade. Das Glas verschließen.

Mit folgender Anleitung verschenken: Für 12 Brownies Backofen auf 180 °C (Umluft: nicht empfehlenswert) vorheizen, eine rechteckige Backform (ca. 23 x 30 cm) einfetten. 120 g Butter in den Mixtopf geben, 5 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen. Abkühlen lassen, bis der Mixtopf keine Temperatur mehr anzeigt. 2 Eier hinzugeben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Die Backmischung auf einmal in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 verrühren. Eventuell mit dem Spatel nachhelfen. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und 15-17 Min. backen.

1. Für die Karamellsauce die Bonbons und den braunen Zucker in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Den Rest der Zutaten hinzufügen, Deckel und Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen, 5 Min./Varoma/Stufe 2 aufkochen. Danach 15 Min./100 °C/Stufe 2 weiter einkochen
3. Zum Schluss 8 Min./Varoma/Stufe 2 einkochen.
4. Die Sauce abkühlen lassen, in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche gießen und auskühlen lassen. Zusammen mit der Brownie-Backmischung verschenken.

Die Karamellsauce schmeckt nicht nur zu den Brownies, sondern auch auf Vanille - oder Schokoladeneis, Apfelkuchen, Obstsalat, Mousse au Chocolat und mehr. Auch einzeln ist sie daher ein tolles Geschenk.

Nährwertangaben

Pro Stück (fertig gebackener Brownie; ohne Karamell-Sauce) ca. 255 kcal 4 g E - 15 g F - 25 g KH

Karamell-Bonbon-Sauce pro Portion (25 g): ca. 105 kcal 1 g E - 7 g F - 9 g KH