

Pekannuss- Brownies



ZUTATEN:

Für das Nuss-Topping:

125 g Pekannüsse
100 g Honig
40 ml Wasser

Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
100 g Mehl
50 g Backkakao
4 Eier
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Zum Bestäuben:

Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Pekannüsse zusammen mit Honig und Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen. Hitze reduzieren und 5–10 Minuten unter Rühren weiter köcheln, bis sich eine Karamellschicht um die Nüsse gebildet hat.

2. Auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.

3. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter und Salz über einem Wasserbad schmelzen – leicht abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Zucker und Eier mit dem Handrührgerät für 5–6 Minuten cremig aufschlagen. Die Schokoladen-

masse mit dem Löffel unterheben. Danach Mehl, Kakao und Zimt einsieben und von Hand unterheben.

5. Nebenbei den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und eine rechteckige Backform von 15x25 cm mit Backpapier auslegen.

6. Den Teig in die Form füllen und mit den karamellisierten Pekannüssen bestreuen. Für 25–30 Minuten backen.

7. Zum Schluss für 3–4 Stunden abkühlen lassen, nach Belieben mit Plätzchenformen ausstechen und mit Puderzucker bestäuben.