

# Salzkaramell-Brownies

## Zutaten (für ein halbes Blech)

### Für den Brownie-Teig:

300g Zartbitterschokolade

50g Butter

90g Zucker

2 Eier

60g Mehl

1 Prise Natron

1 Prise Salz

### Für den Belag:

100 ml Karamellaufstrich

30 g kleine Salzbrezeln

60 g gesalzene Nussmischung

Meersalzflöckchen



- 1) Hackt die Zartbitterkuvertüre in grobe Stücke und schmelzt die Hälfte unter Rühren zusammen mit der Butter und dem Zucker. Lasst die Masse komplett abkühlen.
- 2) Für den Teig verquirlt ihr die Eier und rührt sie unter die kalte Schokomasse. In einer weiteren Schüssel vermischt ihr Mehl, Natron, Salz und die übrige gehackte Schokolade. Diese trockenen Zutaten nun ebenfalls in den Schoko-Teig rühren.
- 3) Legt eine Backform in der Größe eines halben Backblechs mit Backpapier aus und verteilt den Teig gleichmäßig. Auf der mittleren Schiene bei 170 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen.
- 4) Lasst den Karamellaufstrich bei schwacher Hitze schmelzen und verteilt in anschließend auf den erkalteten Brownies. Mit Salzbrezeln und Nüssen betreuen und mit ein paar Meersalzflöckchen garnieren.