



## Bier-Brownies mit Karamellcreme

### Zubereitung

1

#### **Brownie-Teig:**

Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Den Zucker und die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die lauwarmer Butter-Schokoladen-Mischung hinzugeben.

Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Vanillearoma und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und vorsichtig unter die flüssigen Zutaten heben. Zuletzt das Bier langsam unterrühren.

Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform oder auf ein Backblech geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Kleiner Tipp: Stäbchenprobe - da Backzeit und Temperatur variieren.

2

#### **Karamellcreme:**

Hierfür den Zucker in eine Pfanne geben und bei hoher Hitze schmelzen lassen. Sobald sich der Zucker komplett aufgelöst hat und langsam braun geworden ist, gibst Du Butter und Sahne dazu.

Um ein Aufschäumen des Zuckers durch die kalte Butter und Sahne zu vermeiden, solltest Du beide Zutaten langsam hinzugeben.

In einer Rührschüssel das abgekühlte Karamell mit Crème fraîche verrühren und kaltstellen.

Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit der Karamellcreme dekorieren.

### Zutaten

#### **Für den Brownie-Teig:**

200 ml Bier (z. B. Schwarzbier, Bockbier, Hefeweizen dunkel, Malzbier dunkel)  
400 g Zartbitterschokolade, grob gehackt  
250 g Zucker  
5 Eier  
250 g Butter  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Kakaopulver  
1 TL Vanillearoma  
1 TL Salz

#### **Für die Karamellcreme:**

200 g Zucker  
50 g Butter  
150 ml Sahne  
400 g Crème fraîche

#### **Außerdem:**

Auflaufform (ca. 23 x 33 cm)  
oder Backblech

Wer will, kann die  
Brownies auch  
ohne Alkohol mit  
Malzbier zubereiten.