

American-Choc-Brownie mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den American-Choc-Brownie:

230 g Zartbitterschokolade (60%)	120 g weiche Butter	1 Vanilleschote
210 g Zucker	140 g Mehl	1 TL Backpulver
3 Eier	50 g Walnusskerne	1 Prise Salz
Butter		

Für die Vanillesahne:

200 ml Schlagsahne	1 Prise Zucker	1 Vanilleschote
--------------------	----------------	-----------------

Für die Garnitur:

100 g rote Johannisbeeren	50 g Puderzucker	2 Stängel Minze
---------------------------	------------------	-----------------

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Brownies 30 g Zartbitterschokolade und die Walnusskerne fein hacken. Restliche 200 g Schokolade mit der Butter schmelzen. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Eier mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen und unter die Schoko-Butter rühren. Mehlmischung nach und nach dazu sieben und unterrühren. Gehackte Schokolade und Walnüsse untermengen.

Brownie-Backform mit Butter einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen. Bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann in kleine Rechtecke schneiden.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark und einer Prise Zucker steif schlagen.

Für die Garnitur Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Brownies und Vanillesahne auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren, Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Romy Schneider am 28. Juli 2016