Brownies „Bear and the Bee“

Saftige, herbe Brownies mit dem gewissen Etwas.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für die Brownies

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 2 EL lösliches Espressopulver
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 115 g Mehl
- 30 g Kakaopulver, ungesüßt
- 1 Prise Salz

3 EL Bourbon Whiskey

Für das Topping

200 g Frischkäse
20 g Puderzucker
1 EL lösliches Espressopulver
1 TL flüssiger Honig
Einige Schokobits als Deko (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer 24 x 24 cm mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
3. Schokolade grob hacken und mit der Butter zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Das Espressopulver dazugeben und so lange verrühren, bis es sich aufgelöst hat. Zur Seite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Den Zucker mit den Eiern hellcremig aufschlagen. Wenn der Schneebesen Spuren hinterlässt, ist die Konsistenz richtig. Die abgekühlte Schoko-Butter-Masse vorsichtig unterheben, dabei zügig arbeiten.
5. Mehl, Kakaopulver und Salz mischen und auf die aufgeschlagene Masse sieben. Den Whiskey dazugeben und alles nur solange verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
6. Den Teig in die Form geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
7. Backzeit in der Ofenmitte: Je nach Ofen 20-30 Minuten. Nach 20 Minuten testen, ob der Teig in der Mitte noch „wabbelig“ ist, dann noch einige Minuten weiterbacken. Bei mir waren sie nach 20 Minuten genau richtig.
8. Die fertigen Brownies in der Form auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, erst dann aus der Form lösen.
9. Für das Topping alle Zutaten verrühren. Ich habe das Espressopulver vorher mit 1 EL Wasser verrührt und erst dann dazugegeben.
10. Die Brownies in Stücke schneiden und jeweils 1 EL Topping darauf verteilen.
11. Wer mag kann noch Schokostückchen auf der Frischkäsecreme streuen.