

Warme Marroni-Brownies mit Honig-Glace

Zutaten

Als Dessert für 6 Personen

1 rechteckiges Blech von 23x23 cm
Backpapier für das Blech

Glace:

5 Eiweiss
1,5 dl Wasser
3 EL Zitronensaft
250 g Honig, z. B. Blütenhonig
2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

Brownies:

200 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Msp. Salz
3 Eier
150 g dunkle Schokolade, geschmolzen
220 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
3 EL Kirsch oder Milch
125 g Mehl

Puderzucker und Pelargonien-Blüten (Duftgeranie) zum Garnieren



Zubereitung

1. Für die Glace Eiweiss steif schlagen. Wasser aufkochen, Zitronensaft und Honig beifügen, rühren, bis der Honig aufgelöst ist. Noch warme Honigmasse langsam unter Schlagen zum Eiweiss giessen, auf Eiswasser auskühlen lassen. Rahm sorgfältig darunter ziehen.
2. Masse in der Glacemaschine gefrieren oder in einen tiefkühlgeeigneten Behälter geben, 4-5 Stunden gefrieren. Alle 30-60 Minuten einmal gut umrühren.
3. Für die Brownies Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Marroni-Püree und Kirsch oder Milch darunter mischen. Mehl dazusieben und darunter rühren.
4. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech füllen, glatt streichen.
5. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen. Zugedeckt an einen kühlen Ort stellen (z. B. Keller).
6. Zum Servieren Brownie in Würfel schneiden, im Mikrowellenofen (600 Watt) 25 Sekunden erwärmen oder mit einem Backpapier bedeckt im auf 150 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten erwärmen. Brownies mit je 1 Kugel Honig-Glace auf Desserttellern anrichten, garnieren.

Vorbereiten

Die Brownies müssen am Vortag gebacken werden, da das Fleisch für den Hauptgang auch im Ofen zubereitet wird.

Das Brownie fällt nach dem Backen leicht zusammen. Die Struktur bleibt aber dennoch sehr fein.

Für die Garnitur können auch die Blätter der Pelargonie verwendet werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 936 Kalorien, 13g Eiweiss, 101g Kohlenhydrate, 54g Fett.