

Brownie-Cake mit weichem Schokoladenherz



Dessertgenuss hoch 10: Dieser Brownie-Cake mit flüssigem Kern bringt garantiert jeden Schokoladenfan um den Verstand.

Brownie-Lovers aufgepasst: Eure Lieblingsnascherei gibt's jetzt nämlich auch in Form eines wunderbar weichen Cakes. Brownies kommen, wie so manche international bekannte Süßspeise, ursprünglich aus den USA. Ihr Teig beinhaltet typischerweise nur wenig Mehl und ausserdem Cashewkerne, Wal- oder Pekannüsse. Für unser Rezept haben wir uns für Letztere entschieden.

Diese Schokobombe enthält sehr viel ganz dunkle Schokolade UND Kakaopulver; somit hat der Cake einen äusserst intensiven Schokoladengeschmack und bleibt ausserdem schön feucht. Ein schmales Stück davon reicht – für's Erste. Denn bei so einer göttlichen Köstlichkeit gilt: Es hät, solange's hät!

- 200 g schwarze Schokolade mit hohem Kakaogehalt, am besten ab 70%
- 100 g Butter
- 150 g Kondensmilch, gezuckert
- 80 g Kakaopulver
- 80 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 dl Wasser
- 60 g Pekannüsse, grob gehackt

1. Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen; kurz bevor sie komplett geschmolzen ist, die Butter begeben und ebenfalls schmelzen lassen. Ist beides flüssig, den Behälter aus dem Wasser heben und die Kondensmilch unterrühren.
2. Kakao, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Eiern vermischen.
3. Jetzt die Schoko-Butter-Kondensmilchmischung mit der Eiemischung verrühren, danach das Wasser beifügen und nochmals kurz rühren. Zum Schluss die Pekannüsse darunterziehen. Achtung: Das Ganze jeweils nicht lange rühren, sondern nur kurz vermengen!
4. Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Cakeform von 23-24 cm geben und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze in der Mitte des Ofens circa 40 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde inklusive Backen

Wichtig: Den Cake erst aus der Form lösen, wenn er komplett ausgekühlt ist, sonst bleibt die Hälfte in der Form stecken. Und das wäre doch echt traurig.