

Kastanien-Brownies

Für 8 Stücke:

125 g Butter	250 g Zartbitterschokolade	50 g Mascovado-Zucker
90 g Zucker	50 g Maronemehl	35 g Kakao
1/2 TL Vanillesalz	1/2 TL Natron	1/4 TL Backpulver, glutenfrei
3 Eier	100 g weiße Schokolade	50 g Walnusskerne

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine quadratische Backform (23 x 23 cm) einfetten. Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Schokoladenstücke zur flüssigen Butter geben, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Mischung in eine Schüssel geben und die beiden Zuckersorten mit einem Schneebesen darunter schlagen. Etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Maronemehl, Kakao, Vanillesalz, Natron und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Die Eier mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokoladen-Zucker-Mischung schlagen. Mit einem Gummi-Teigschaber die Mehl-Backpulver-Mischung unter die Creme heben. Die weiße Schokolade grob hacken. Schokoladenstücke und Walnüsse unter den Teig geben. Den Teig in der vorbereiteten Backform verteilen und etwa 22 Minuten bei 175 Grad backen. Die Brownies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zusatzrezept Vanillesalz:

150 g grobes Meersalz, 3 Vanilleschoten

Meersalz zusammen mit den Vanilleschoten in einem Zerhacker oder einer Kaffeemühle fein mahlen. In einem Schraubglas aufbewahrt hält sich das Vanillesalz über ein Jahr.

Apfelmus-Schnitten 8 Stücke:

60 g Haferflocken, 60 g Reismehl, 40 g Maismehl, 170 g Knuspermüsli, glutenfrei

1/4 TL Vanillesalz, 1 TL Agar Agar, 225 g Butter, 50 g Muscovado-Zucker

45 g Zucker, 150 g Zartbitterschokolade, 350 g Apfelmus, 50 g Rosinen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Backform (23 x 23) einfetten.

Die Haferflocken mahlen (mit einer Getreidemühle oder im Reformhaus mahlen lassen). Gemahlene Haferflocken, Reis- und Maismehl, 120 g Müsli, Vanillesalz und Agar Agar in einer Schüssel vermischen. Mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter mit den beiden Zuckersorten cremig schlagen. Die Mehl-Müsli-Mischung unterrühren und nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist. 175 g dieser Mischung für das Topping beiseite stellen. Den Rest des Teigs gleichmäßig in die Backform drücken. Die Zartbitterschokolade fein hacken. Schokoladenstückchen auf dem Teig verteilen und eindrücken. Apfelmus darüber geben, anschließend mit den Rosinen bestreuen. Das restliche Knuspermüsli zu der restlichen Teigmischung geben, gut vermengen und als Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 13. November 2015