

# American-Choc-Brownie mit Vanille-Sahne

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/04/american-choc-brownie-mit-vanille-sahne](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/04/american-choc-brownie-mit-vanille-sahne)

## Zutaten für 2 Personen:

- 230 g Zartbitterschokolade, mind. 60 % Kakaoanteil
- 120 g weiche Butter
- 1 Vanilleschote
- 210 g Zucker
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 50 g Walnuskerne
- 1 Prise Salz
- Butter für die Form

## Für die Vanille-Sahne:

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Prise Zucker
- 1 Vanilleschote

## Für die Garnitur:

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

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für die Brownies 30 g Zartbitterschokolade und die Walnuskerne 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. Die Mehlmischung nach und nach dazu sieben und unterrühren. Gehackte Schokolade und Walnüsse untermengen.

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

Für die Vanille-Sahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit Vanillemark und 1 Prise Zucker steif schlagen.

Für die Garnitur die Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Brownies und Vanille-Sahne auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren, Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Rezept: Romy Schneider

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert