

## Süß trifft salzig: Brownies mit Brezeln und Salzkaramell

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



geben und im heißen Ofen 19-22 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Karamellaufstrich bei schwacher Hitze schmelzen, auf den Brownies verteilen. Mit Salzbrezeln und Nüssen bestreichen. Mit Meersalzflocken toppen.

### Zutaten für 9 Portionen

1 Grundteig für Brownies  
200 ml Karamellaufstrich (z.B. Bonne Maman)  
60 g kleine Salzbrezeln  
150 g gesalzene Nussmischung  
Meersalzflocken

#### Besonderes Zueehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

Wenn süß auf salzig trifft, Zucker auf Salz und Schokolade auf Brezeln, dann hat sich dieser Monster-Brownie auf deiner Kuchengabel verirrt. Und weil uns das süß-salzige Chaos noch nicht reicht, kommt noch ein bisschen Fleur de Sel obendrauf. Natürlich nur, damit du die Schokobombe auch am Abend naschen darfst. Ist ja dann ein salziger Snack - irgendwie...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Grundteig für Brownies zubereiten. In die Backform