



Rentier-Brownies mit Baileys Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 50 min | normal

Zutaten

für 8 bis 10 Personen

Für die Brownies

- 85 g Butter
- 310 g Zartbitter-Kuvertüre, grob gehackt
- 40 ml Wasser
- 2 Eier
- 1 Msp. Jodsalz
- 140 g Zucker
- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillearoma

Für die Karamellsauce

- 90 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 25 g Sahne
- 20 g Baileys Likör
- 1 Msp. Jodsalz
- 20 g kalte Butter

Für das Karamell-Geweih

- 45 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 0,5 tl Honig

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1601 kJ
Energie (Kilokalorien):	383 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	52 g
davon Zucker:	38 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß:	4,7 g
Salz:	0,31 g

Außerdem

- 8-10 Kugeln Cremissimo Baileys
- 10 Salzbrezeln (Knabbergebäck)
- optional Kirschen

Zubereitung

1. Für den Brownieteig Butter, Wasser und Schokolade bei niedriger Hitze auflösen. Eier, Vanille, Zucker, Salz sowie Mehl und Backpulver unterrühren. In eine Form (30 cm Ø oder 20x20 cm) füllen, bei 175°C Ober-/ Unterhitze 25-30 Minuten backen.
2. Für die Karamellsauce Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze auflösen bis die Masse eine goldene Farbe hat. Den Topf vom Herd nehmen, Sahne und Baileys Likör dazugeben, 2 bis 3 Minuten einköcheln lassen. Kalte Butter und Salz einrühren und abkühlen lassen.
3. Für das Karamell-Geweih Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Honig hinzugeben und kochen bis das Karamell hellbraun ist (Achtung: sehr heiß!). Abkühlen lassen, bis alle Bläschen weg sind. Auf einem Backpapier mit Hilfe eines Löffels schwungvolle Bögen aufstreichen. Vollständig aushärten lassen.
4. Nun zusammensetzen. Dafür Runde Brownies ausstechen (ca. 6 cm Ø). Karamellsauce auf jeden Brownie geben und mit zerbrochenen Salzbrezeln bestreuen. Kurz vor dem servieren ein Kugel Cremissimo Baileys Eis daraufsetzen und das Karamell-Geweih in das Eis stecken.

Tipps zu diesem Rezept

Stecke eine Kirsche in die Eiskugel als Rentier-Nase für noch mehr Weihnachtszauber.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 10 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns