

BLUE SALT  
2024 COLOR OF THE YEAR

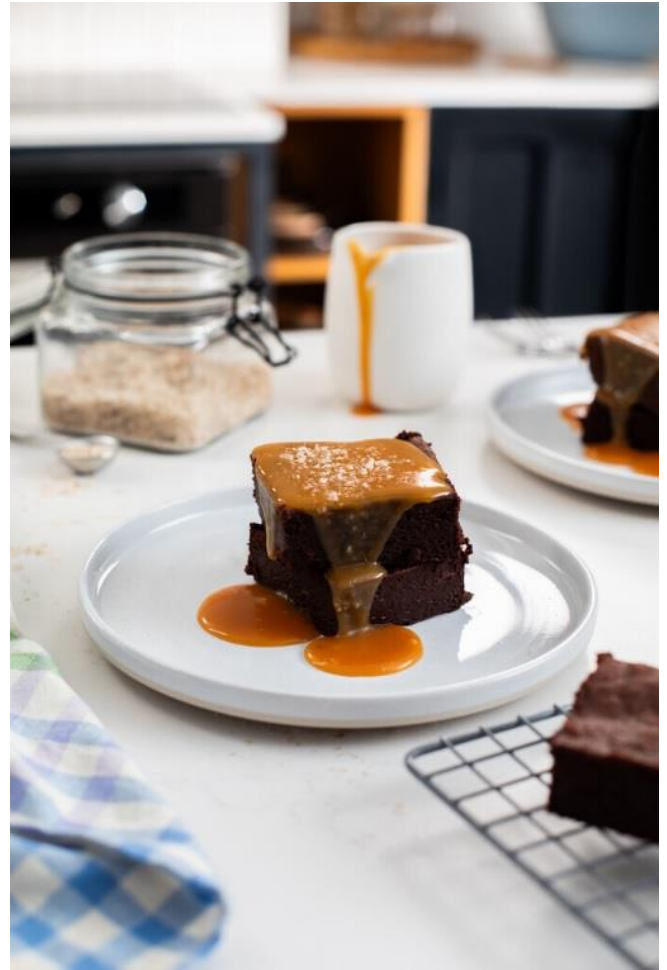


## MISO BROWNIES

Für 6 Personen  
Zubereitung: 20 min  
Backzeit: 35 min

### Zutaten:

240 g dunkle Schokolade , 260 g Butter  
2 EL Misopaste, 220 g Puderzucker  
4 Eier , 100 g Mehl, 40 g Kakaopulver  
200 g Zucker, 120 ml Sahne, etwas Meersalz



### So gelingt es:

1. Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. 180 g Butter und Misopaste hinzufügen und über einem Wasserbad schmelzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen sind.
2. Puderzucker und Eier in der Küchenmaschine mit dem Flexi-Rührer verrühren, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Unter Rühren langsam die Schokoladenmischung dazugeben. Kakao und Mehl sieben und nach und nach zum Teig geben. Alles gut vermengen.
3. Ein quadratisches Backblech (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingießen. Im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen. Die Brownies im Blech vollständig abkühlen lassen.
4. Während die Brownies abkühlen, stellen Sie das Salzkaramell her. In einem Topf den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, bis eine goldene Flüssigkeit entsteht. Vom Herd nehmen. Butter zum Karamell hinzufügen unter ständigem Rühren hinzugeben. Die Sahne dazugeben und weiter rühren, bis der Karamell glatt ist. Etwas Meersalz (nach Geschmack) zum Karamell hinzugeben, gut vermengen und abkühlen lassen.
5. Bestreuen Sie die Brownies mit dem Salzkaramell und streuen Sie optional eine Prise Meersalz darüber, um dem Ganzen einen zusätzlichen Geschmacksschub zu verleihen.