Eiscreme-Brownies

Mit dem Rezept für Eiscreme-Brownies lassen sich Gäste an heißen Tagen bestimmt gerne überraschen. Einfache Zubereitung, einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

2 l	Vanilleeis

Für den Brownie-Teig

6 Stk.	Eier
170 g	Zartbitterschokolade
250 g	Butter
300 g	Zucker
220 g	Mehl
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
50 g	Apfelmus (ungesüßt)

Für die Beerensauce

2 EL	Butter
70 g	Zucker
50 g	Honig
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	Zimtpulver

1 Prise	Cayennepfeffer
1 Stk.	Limette (den Saft)
2 Tassen	Heidelbeeren
2 Tassen	Himbeeren
500 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Eiscreme-Brownies** zuerst den Ofen auf 170° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Schokolade klein hacken und zusammen mit Butter vorsichtig unter Rühren in einem Topf zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen, in eine Schüssel geben. Die Eier ebenfalls in die Schüssel schlagen, Salz und Zucker zugeben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Als Nächstes die Schokoladenmischung einrühren und zuletzt Mehl und Apfelmus zugeben. Alles verrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig glatt auf das Backblech streichen und für etwa 15 Minuten backen. Zur Kontrolle, mit einem Zahnstocher in die Mitte des Blechs stechen, wenn beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig, für mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Vanilleeis aus dem Gefrierfach nehmen in eine Schüssel geben und schmelzen lassen.

4. Danach ein Backblech einfetten.

5. Die Brownies dann mit einer Küchenmaschine oder den Fingern fein zerbröseln. Die Hälfte der Browniekrümel auf den Boden des Backblechs drücken. Die restlichen Brösel zu dem geschmolzenen Vanilleeis geben und gut verrühren. Die Mischung über den Brwonieboden gießen, zudecken und für mindestens eine Stunde einfrieren. Fünf Minuten vor dem Servieren, den Kuchen aus der Kühlung nehmen und die Sauce zubereiten. Dazu Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Dann Zucker, Honig, Essig, Zimt und Cayenne einrühren. Nun den Saft aus der Limette in die Pfanne pressen. Beeren einrühren und die Mischung bei mittlerer Hitze für etwa 3-5 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Kuchen nun in Quadrate schneiden, auf den Tellern anrichten und mit dem warmen Fruchtgelee übergießen.

Tipp

Für die Eiscreme-Brownies lassen sich so ziemlich alle Arten von Frucht verwenden. Ganz nach Geschmack, Jahreszeit oder Vorratsschrank. Ebenso lassen sich hier andere Eissorten verarbeiten. Beispielsweise ein Fruchteis und anstatt der Früchten oben drauf, einfach warme Schokoladensauce reichen. Der Kuchen lässt sich auch am Vortag zubereiten und über Nacht in der Kühltruhe lagern.