



## Salz-Karamell-Schoko-Brownies (laktosefrei)

von Eva Dragosits

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Kuchenform mit Hebeboden 20 x 20 cm](#)<sup>1</sup>

*Hinweis: Wenn keine Laktoseintoleranz vorliegt, können selbstverständlich auch "normale" Sahne und Butter verwendet werden.*

### **Laktosefreies Karamell**

- 75 g feiner Zucker
- 125g Sahne, laktosefrei
- 15 g Butter, laktosefrei
- ggf. Salz

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu goldbraunem Karamell kochen. Währenddessen auch die Sahne in einem separaten Topf erhitzen. Den karamellisierten Zucker von der Herdplatte ziehen und zunächst die Butter einrühren. Das Karamell nun bei niedriger Hitze erneut auf den Herd stellen und die heiße Sahne unterrühren. *Vorsicht heiß, es kann spritzen!* Das Karamell nun 5 Minuten leicht köcheln lassen und dabei glattrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen, nach Wunsch etwas Salz hinzufügen und dann in ein sauberes Glas füllen. Das Karamell ist zunächst noch relativ flüssig, wird nach dem Abkühlen aber cremig. *Für die Brownies kann man das Karamell auch gut schon einige Tage vorher zubereiten.*

### **Brownieteig**

- 150 g Butter, laktosefrei
- 150 g dunkle Schokolade, laktosefrei
- 120 g Mehl
- 1/4 Teel. Backpulver
- 200 g brauner Zucker (*ich habe Rohrohrzucker verwendet*)
- 2 Eier Gr. L
- 120 g Karamell (siehe oben)
- 1 El. Vanillezucker
- ½ Teel. Meersalzflöckchen (*ich habe [Maldon Salz](#)<sup>1</sup> verwendet*)

Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen. Die Backform gut fetten. Wer eine Form ohne Heheboden verwendet sollte diese mit Backpapier auslegen, um die Brownies später besser herauszubekommen.

Die Butter schmelzen. Die Schokolade grob hacken.

Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schale mit einem Schneebesen mischen. Eier, Karamell, Vanillezucker und geschmolzene Butter hinzufügen und möglichst schnell glattrühren. Anschließend die Schokolade mit einem Teigspatel kurz unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und ca. 40 Minuten backen (*meine Form ist ein klein wenig größer, daher hätten bei mir 35 min. gereicht*). Die Brownies abkühlen lassen, dann mit Meersalzflöckchen bestreuen und in ca. 16 Stücke schneiden.

Quelle: [Laktosefrei Backen](#)<sup>1</sup> von Eva Dragosits - Humboldt Verlag

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>