

BUTTERSCOTCH BROWNIES



ZUTATEN

200	g	Butter
40	g	weißen Zucker
150	g	braunen Zucker
300	g	dunkle Schokolade
4		Eier
100	g	Mehl
30	g	Kakaopulver
30	ml	Sojamilch
3	EL	Sojasauce

Butterscotch-Sauce:

150	g	brauner Zucker
50	g	Butter
1	TL	Miso
120	ml	Sojamilch
1	stk	Mark von Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Für die Sauce den Zucker und Butter unter ständigem Rühren schmelzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wenn die Mischung köchelt, mit Sojamilch ablöschen, Miso und Vanille einrühren. Für ca. 3min köcheln und bei Raumtemperatur beiseitestellen.

Backofen auf 180°C vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen.

Für die Brownies die Butter schmelzen und heiß über die gehackte Schokolade schütten. Rühren bis die Schokolade ebenso geschmolzen ist. Nun Zucker, Kakaopulver, Sojasauce und Sojamilch einrühren. Die Masse sollte nun kühl genug sein, um die Eier dazu mischen. Als allerletztes das Mehl untermischen, Teig in die Form geben, glattstreichen und 20-25min backen.

BUTTERSCOTCH BROWNIES



INGREDIENTS

200	g	butter
40	g	white sugar
150	g	brown sugar
300	g	dark chocolate
4		eggs
100	g	flour
30	g	cocoa powder
30	ml	soy milk
3	tbsp	soy sauce

Butterscotch sauce:

150	g	brown sugar
50	g	butter
1	tsp	miso
120	ml	soy milk
1		vanilla bean pulp

PREPARATION

For the sauce, melt the sugar and butter, stirring constantly, until dissolved. When the mixture is simmering, deglaze with soy milk, stir in the miso and vanilla. Simmer for about 3 minutes and set aside at room temperature.

Preheat oven to 180°C and line a baking sheet with parchment paper.

For the brownies, melt the butter and pour it over the chopped chocolate. Stir until the chocolate is melted. Now stir in the sugar, cocoa powder, soy sauce, and soy milk. The mixture should now be cool enough to allow the eggs to be added. Finally, mix in the flour, pour the batter into the pan, level the surface, and bake for 20-25 minutes.