

8. Mai 2010

Cream Brownies mit Sauerteig

Das Rezept basiert auf einem Backpulverteig aus dem Buch „Schokolade“ (Parragon, 2004). Ich habe es auf Sauerteig mit Vorteig umgestellt, die Glasur verändert und ganz generell die Zutaten stark variiert. Herausgekommen ist ein feinporiger, aber trotzdem sehr lockerer, extrem schokoladiger Teig, der (zumindest mich) süchtig machen könnte ...

Vorteig

- 35 g Weizenmehl 405
- 10 g Milch
- 50 g Frischkäse
- 1 g Frischhefe

Sauerteig

- 45 g Weizenmehl 405
- 45 g Milch
- 5 g Anstellgut (Weizensauerteig)

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 100 g Weizenmehl 405
- 2 g Frischhefe
- 100 g Butter
- 3 Esslöffel Kakao
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 150 g Frischkäse
- 1 Vanilleschote
- 180 g Zucker
- 3 Esslöffel Schlagsahne

Glasur

- 50 g Butter
- 5 Esslöffel Milch
- 3 Esslöffel Schlagsahne
- 50 g Zartbitterschokolade
- 2 Esslöffel Kakao
- 50 g Puderzucker

Vorteig und Sauerteigzutaten vermengen und 16-18 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Für den Hauptteig die Eier mit 160 g Zucker 10 Minuten schaumig schlagen.

Unterdessen die Schokolade mit Butter, 2 Esslöffeln Schlagsahne und dem Kakao erwärmen und zu einer flüssigen Masse verrühren, die anschließend vorsichtig unter den Eischaum gehoben wird.

Nun den Sauerteig und den Vorteig samt Mehl und Hefe ca. 10 Minuten langsam einkneten.

Den Frischkäse mit der aus der Schote ausgeschabten Vanille, 1 Esslöffel Schlagsahne und 20 g Zucker verrühren.

Den zähflüssigen Schokoteig halbieren und die erste Hälfte in einer flachen, gebutterten Kuchenform verstreichen.

Die Frischkäsemasse darauf verteilen und darüber den restlichen Schokoteig geben.

Nach 2-3 Stunden Gehzeit bei 190°C ca. 40 Minuten backen.

Der Teig wird nur leicht aufgehen.

Für die Glasur alle Zutaten erwärmen und zu einer homogenen zähflüssigen Masse verrühren.

Auf den noch warmen Brownies-Teig geben und durch langsames Schwenken der Kuchenform verteilen.

Den Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank lagern, bis die Glasur fest ist.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

