


Amarettini-Brownies

Saftige Brownies mit knusprigen Amarettini

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Backform (liegt der Backmischung bei):

Teig:

75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
1 Backm. Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
50 ml Amaretto (Mandellikör)
3 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Karamellsahne:

200 g kalte Schlagsahne
1 EL Karamellaufstrich

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung aufstellen. Amarettini grob zerkleinern. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Eier, Speiseöl und Amaretto hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 2/3 der Amarettini kurz mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Raspelschokolade (liegt der Backm. bei), restliche Amarettini und gehobelte Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Minuten

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 **Karamellsahne:**
Sahne steif schlagen und Karamellaufstrich unterrühren.

- 4 Seiten der Form aufklappen und in beliebig große Stücke schneiden.
Die Karamellsahne dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Variante ohne Alkohol können Sie den Amaretto gegen Wasser austauschen.
- Die Karamellsahne können Sie auch mit selbstgemachtem [Karamellaufstrich](#) verrühren.

