

Bombastische Brownies

Drei köstliche Brownie-Variationen mit Toffee, Cheesecake und Schokolade mit Pekannüssen. Herrliche Vielfalt nicht nur für die Kaffeetafel.

etwa 38 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Für das Backblech:

Backpapier
8 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)
Fett

Schokoladen-Teig:

200 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
250 g Butter
5 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
400 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Toffee-Brownies (10 Stück):

100 g Sahnетоffees

Cheesecake-Brownie-Muffins (8 Stück):

100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Zucker

Pekannuss-Schoko-Brownies (20 Stück):

100 g Pekannusskerne
50 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Wie bereite ich aus einem Schokoladen-Teig drei leckere unterschiedliche Brownies zu?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken und mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren zerlassen und abkühlen lassen. Kastenform fetten und mit Backpapier auskleiden. Ein kleines Rechteck (22 x 18 cm) auf dem Backblech fetten, mit Backpapier belegen und an den 2 offenen Seiten zu Randfalten knicken. Die Papierbackförmchen und die Kastenform mit auf das Blech stellen (Abb. 1). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Schokoladen-Teig zubereiten:

Eier, Eiweiß, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz schaumig rühren. Die abgekühlte Butter-Kuvertüre-Mischung hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl mit Backin mischen und ebenfalls auf niedrigster Stufe gut unterrühren.



3 Toffee-Brownies:

Die Toffees vierteln. Etwa 10 EL Teig in die Kastenform geben und die zerkleinerten Toffees darauf verteilen.

4 Cheesecake-Brownie-Muffins:

Frischkäse mit Eigelb und Zucker verrühren. Je gut 1 EL Teig in jedes Papierbackförmchen geben. Die Frischkäsemasse darauf verteilen und mit einem Holzstäbchen vermischen.

5 Pekannuss-Schoko-Brownies:

Übrigen Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen, mit Nüssen und Schokolade bestreuen und alles backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Das Blech auf einen Kuchenrost stellen. Die Kastenform auf dem Rost zurück in den Ofen stellen und die Toffee-Brownies fertig backen. Übrige Brownies und Muffins erkalten lassen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und in Würfel schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bombastischen Brownies können 1 Tag im Voraus zubereitet werden.

