

# Brownie-Happen

Diese Variationen und Topping-Ideen machen Brownies perfekt und schmecken einfach mit allem, was man mag.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
1 Dr. Oetker fertiger Brownie

### Kokos-Topping:

etwa 1 getrocknete Aprikose  
etwa 1 TL Kokosraspel

### Süßes Topping:

2 - 3 Weingummis (evtl. zerkleinert)  
Dr. Oetker Gebäckschmuck  
(Schokolinsen)

### Brezel-Topping:

etwa 4 Mini-Salzbrezeln  
Zuckerdekor

### Obst-Topping:

etwa 25 g Himbeeren  
Cashewkerne

### Schoko-Topping:

etwa 1 Kinder-Riegel®

### Erdnuss-Topping:

1 EL Erdnussbutter creamy  
etwa 10 g Erdnusskerne

Wie verfeinere ich einen Brownie mit pfiffigen Topping-Ideen?:

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken, in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen.  
Kuvertüre in einem Topf mit warmem Wasser schmelzen.  
Topping-Zutaten vorbereiten: Schokoriegel und getrocknete Aprikose in Stücke schneiden. Kuchen aus der Form nehmen und in etwa 12 gleich große Rechtecke schneiden.

## 2 Toppings zubereiten:

Kuchenstücke mit Mini-Brezeln und Zuckerdekor belegen. Gefrierbeutel aus dem Wasser nehmen, abtrocknen und eine kleine Ecke abschneiden. Kuvertüre über die Brownies sprengeln.

## 3

Kuchenstücke mit Kuvertüre bestreichen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit Himbeeren und Cashewkernen oder mit Schokolinsen und Weingummis oder mit Schokoriegelstückchen belegen oder Aprikosenstücke und Kokosraspel aufstreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Kuchenstücke mit Erdnussbutter bestreichen und mit Erdnusskernen belegen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zartbitterkuvertüre kann auch durch Vollmilch- oder weiße Kuvertüre ersetzt werden.
- Statt mit Kuvertüre oder Erdnussbutter können die Brownies auch mit geschmolzenem Nougat oder Nuss-Nougatcreme bestrichen werden.

