

# Brownie mit Crème-fraîche-Topping

Saftige Brownies mit viel Schokolade und einem Belag aus Crème fraîche

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
3 Eier (Größe M)  
50 ml Wasser  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

### Belag:

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

### Zum Verzieren:

2 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Eier, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form füllen und mit der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**



③ Belag:

**Nach der Backzeit** Crème fraîche mit Bourbon Vanille-Zucker verrühren, auf dem Gebäck verstreichen und weiterbacken.

**Backzeit: etwa 5 Minuten**

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ Verzieren:

Seiten der Form aufklappen. Gebäck in 16 Stücke schneiden. Diese lassen sich einzeln mit einem Tafelmesser einfach lösen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

