



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:

150 g 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 Min.



- ③ **Belag:**
Nach der Backzeit Crème fraîche mit Bourbon Vanille-Zucker verrühren, auf dem Gebäck verstreichen und weiterbacken.

Backzeit: etwa 5 Min.

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.

