

Brownieriegel mit Krokant-Sahne

Schnelle Schokoladenriegel mit einem knusprigen Sahne-Topping

etwa 7 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Dr. Oetker fertiger Brownie
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 2 EL Dr. Oetker Haselnusskrokant

Zum Verzieren:

- 3 EL Dr. Oetker Haselnusskrokant
- Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Zubereiten:

Den Kuchen aus der Form lösen und von der kurzen Seite in 7 gleich große Streifen (je 3 cm) schneiden. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Krokant kurz unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel (dann eine kleine Ecke abschneiden) geben und dekorativ auf die Streifen spritzen.

2 Verzieren:

Die Streifen mit Krokant bestreuen oder mit Dekorherzen belegen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können mit dem Haselnusskrokant zusätzlich 2 EL Amarettolikör in die Sahne geben.