

Brownies mit Erdnuss-Karamell-Topping

Brownies mit einer Creme aus Erdnussbutter und Frischkäse, beträufelt mit Karamellsoße

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

Topping:

150 g Erdnusscreme
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste
20 g geröstete, ungesalzene
Erdnusskerne
3 EL Karamellsoße

1 Vorbereiten:

Die Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) 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 verrühren. Teig in die Backform füllen und mit Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Minuten

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Seiten der Form aufklappen, den Brownie lösen und auf eine Platte legen. Erdnusscreme mit Frischkäse und Vanille-Paste in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und mit einem Teelöffel kleine Mulden in die Creme drücken. Vor dem Servieren Erdnüsse aufstreuen und Karamellsoße darübergießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Brownie kann man gut vorbereiten und ohne Topping einfrieren.

