

Brownies mit Erdnuss-Karamell-Topping

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

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Backform (liegt der Backmischung bei):

Teig:

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

Topping:

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

Wie backe ich schnell und einfach Erdnuss-Karamell-Brownies?:

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 zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Eier, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Teigschaber oder Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform füllen und mit der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) bestreuen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.



Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping zubereiten:

Seiten der Form aufklappen, den Brownie lösen und auf eine Platte legen. Erdnussbutter mit Frischkäse und Vanille-Paste in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Creme auf dem Brownie 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.

