

# Brownies mit Frischkäse-Nuss-Topping

Saftige Brownies mit einer Sahne-Frischkäse-Creme, knackiger Nuss-Mischung und leckerer 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:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Nusskernmischung  
3 EL Karamellsoße

Wie backe ich schnelle und einfach saftige Brownies mit leckerem Topping?:

## 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 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 der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 40 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. Sahne in einen Rührbecher geben und mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe), steif schlagen. Frischkäse kurz unterrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und mit einem Teelöffel kleine Mulden in die Creme drücken. Nusskernmischung aufstreuen und Karamellsoße darüber verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Knackiger und aromatischer werden die Nüsse, wenn diese in einer beschichteten Pfanne ohne Fett etwas geröstet werden.

