


# Chocolate-Brownie

Saftige Brownies mit schokoladiger Auflage als Geburtstagsgeschenk.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Backform (liegt der Backmischung bei):

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys® (4 EL)

### Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
100 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®  
25 g Zucker

### Zum Verzieren:

50 g Schokoladencookies  
75 g Choco Crossies®  
2 EL Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

## Wie backe ich einen Chocolate-Brownie?:

### 1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Eier, Speiseöl und Likör hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. 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 Guss zubereiten:**

Kuvertüre hacken. Likör und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und einmal kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kuvertüre unter Rühren nach und nach zufügen und so lange rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und der Guss glänzt. Guss auf den Brownie geben und bis zum Rand verteilen.

**4 Verzieren:**

Cookies und Crossies® grob hacken. Mit den Schoko-Tröpfchen mischen und auf den noch weichen Guss streuen. Zuletzt Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) aufstreuen und Guss fest werden lassen.

**5** Seiten der Form aufklappen und in etwa 16 Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Variante ohne Alkohol kann der Likör in Teig und Guss gegen Wasser ausgetauscht werden.
- Für einen Geburtstags-Brownie einfach den Kuchen mit Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen verzieren.

