

Edle Brownies

Kleine Schokoladige Kuchenstücke mit Ornamenten aus weißer Kuvertüre

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Brownie-Backform (27 x 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Fett

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 Msp. Dr. Oetker Natron

60 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Msp. Salz

2 Eier (Größe M)

80 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backform fetten. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

2 All-in-Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Backin und Natron mischen. Übrige Zutaten und die geschmolzene Kuvertüre hinzufügen und alles mit einem Schneebesen verrühren. Je etwa 1 Esslöffel Teig auf die Mulden der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Brownies aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Weißer Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die erkaltete Brownie-Backform umdrehen und die Aussparungen für die Ornamente mit Kuvertüre füllen. Die Form in den Kühlschrank stellen, bis die Ornamente fest geworden sind. Danach aus den Formen lösen und in die Aussparungen der Brownies einsetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Brownies mit weißer Kuvertüre verzieren.
- Die Brownies können max. 1 Woche im Voraus gebacken werden oder auch eingefroren werden.

