


Himbeer-Brownie mit Schmand-Sahne

Schokoladenbrownie mit Frucht und Topping

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die quadratische Springform (24 x 24 cm):
Fett

All-in-Teig:

250 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
½ TL Salz
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren

Schmand-Sahne:

200 g kalte Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
200 g Schmand

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und geschmolzene Kuvertüre hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form glatt streichen.

3 Belag:

Tiefgekühlte Himbeeren darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Schmand-Sahne:

Sahne mit Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen. Schmand kurz unterrühren. Sahne bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der quadratischen Springform können Sie auch eine runde Springform (Ø 26 cm) verwenden.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.

