

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.

