

Kaffee-Brownie

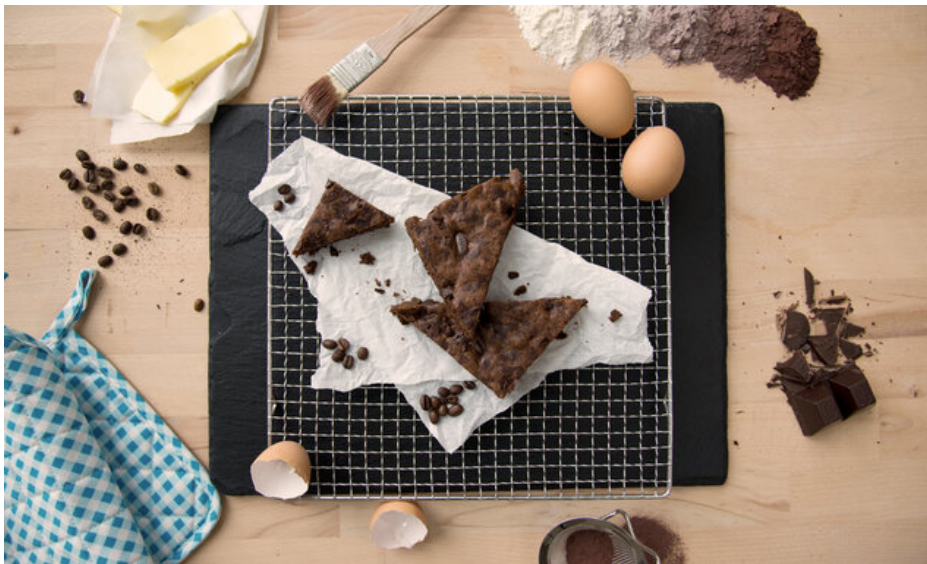
Ein saftiger Schokoladenkuchen mit einer Kaffeernote.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 25 x 20 cm):

Fett

Rührteig:

1 Pck. Dr. Oetker Mokkabohnen
100 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
2 EL Instant-Espressopulver, ungesüßt
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Mokkabohnen hacken. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Espressopulver mischen und unterrühren. Von den Schokoladenraspeln und Mokkabohnen je 1 EL abnehmen. Die restlichen Schokoladenraspel und Mokkabohnen unterrühren. Teig in die Form füllen und verstreichen. Zurückgelassene Schokoraspel und Mokkabohnen aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Brownie lässt sich prima einfrieren.

