



Marzipan-Brownie

Ein schokoladiges Gebäck als Dessert oder für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
50 ml Wasser
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Belag:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Zum Verzieren:

etwa 1 geh. TL Puderzucker
etwa 16 Physalis
(Kapstachelbeeren)

1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung aufstellen. Marzipan-Rohmasse grob raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Eier, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwa die Hälfte des geraspelten Marzipans unter den Teig heben. Teig in die Form füllen und mit der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Minuten



- ③ **Belag:**
Übriges Marzipan aufstreuen und weiterbacken.

Backzeit: etwa 5 Minuten

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ④ **Verzieren:**
Seiten der Form aufklappen und 16 Quadrate schneiden. Diese lassen sich einzeln mit einem Tafelmesser einfach lösen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Physalis verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Schoko-Quadrate in Papierbackförmchen.

