

Mohn-Brownie

Saftige Mohn-Brownies mit Streuseldecke

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 160 ml Inhalt):

Fett

Für das Backblech:

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g weiche Butter oder

Margarine

25 g Zucker

3 Eier (Größe M)

4 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

Streuselteig:

50 g Weizenmehl

30 g Zucker

30 g weiche Butter oder

Margarine

1 Pr. Salz

1 Vorbereiten:

Gläser fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Kuvertüre hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Vom Mohn-Back einen gehäuften Teelöffel für den Streuselteig abnehmen und beiseitestellen. Übriges Mohn-Back in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Backin mischen, mit den übrigen Zutaten für den Teig und der geschmolzenen Kuvertüre zugeben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Gläser verteilen.



③ Streuselteig:

Mehl mit Fett, Zucker, Salz und Mohn-Back in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Teig verteilen. Gläser auf einem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen in den Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verdoppeln Sie das Rezept, dann können Sie dieses auf einem halben Backblech backen, die Hälfte mit einem Streifen Alufolie abtrennen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.
- Statt in Gläsern können Sie den Brownie auch in einer Auflaufform (22 x 16 cm) backen.

