

Nuss-Karamell-Schoko-Brownie

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit Haselnüssen, Karamellstückchen und Schokolade.

etwa 25 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für eine rechteckige Springform (18 x 28 cm):
Backpapier

All-in-Teig:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
1 Pck. Dr. Oetker Back mich
Haselnuss, Karamell & Schoko
75 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Msp. Salz
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Wie backe ich einen Nuss-Karamell-Schoko-Brownie?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Springform mit Backpapier auslegen. 2 EL Back mich für die Verzierung abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **All-in-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen, alle Zutaten, außer Backmich, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Backmich kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Verzieren:**

Kuvertüre hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und anschließend über den Brownie sprengeln. Sofort im Anschluss Backmich aufstreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Backmich Kakaosplitter Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko verwenden.
- Nach Belieben den Brownie mit weißer Kuvertüre verzieren.

