

Nutella®-Brownie

Nutella® schmeckt nicht nur auf Brot, auch in einem Brownie schmeckt es sehr lecker. Diese saftigen Brownies lassen sich ganz einfach zubereiten.

20 - 25 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 20 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
100 g weiche Butter oder Margarine
350 g Nutella®
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz
3 Eier (Größe M)

Außerdem:

100 g Nutella®

Wie mache ich leckere Nutella®-Brownies?:

1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten und mit Backpapier auslegen. 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. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verstreichen. Übriges Nutella® in kleinen Klecksen auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel leicht ausziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Nutella®-Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brownies lassen sich gut einfrieren.

