

# Oreo® Brownies

Saftige Brownies mit Oreo® Keksfüllung.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für eine Auflaufform (etwa 25 x 20 cm):**

Fett

## Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
2 EL Milch  
16 Oreo®-Kekse (etwa 176 g)

Wie backe ich einfache Brownies mit Oreos®?:

### 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 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. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz mit der Milch unterrühren. Die Hälfte des Teigs in der Form verstreichen und mit etwa 14 Keksen dicht an dicht belegen. Restlichen Teig vorsichtig auf den Keksen verstreichen. Übrige Kekse vierteln und auf dem Teig verteilen.



③ **Backen:**

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den erkalteten Brownie mit 1 EL Dr.Oetker Kakao bestreuen oder mit 100 g geschmolzener weißer Dr.Oetker Kuvertüre besprenkeln.
- Mit ein paar Kerzen lässt sich der Brownie auch sehr gut als Geburtstagskuchen präsentieren.

