

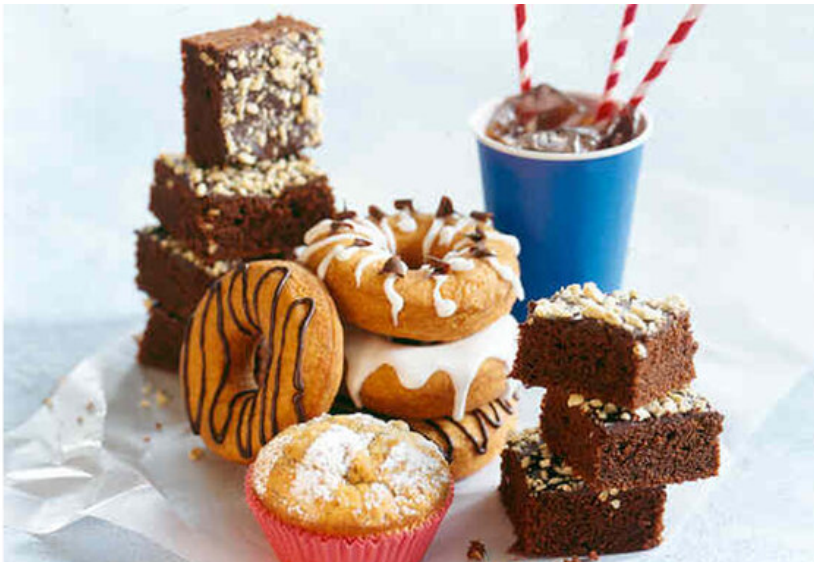


Rum-Brownies

Ein schokoladiger Kuchen mit gehackten Cashewkernen.

etwa 25 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen
Fett

Rührteig:

200 g Zartbitterschokolade
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Msp. Salz
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
3 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

Guss:

150 g Zartbitterschokolade
50 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Zum Bestreuen:

50 g gehackte Cashewkerne

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und einen gefetteten Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Schokolade in grobe Stücke teilen und mit Butter oder Margarine unter Rühren in einem kleinen Topf schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren mit dem Mixer (Rührstäbe) hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Crème fraîche unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in den Backrahmen einfüllen, glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Das Backblech mit den Brownies auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Backrahmen lösen und entfernen.

4 **Guss zubereiten:**

Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Crème fraîche kurz unterrühren. Die Glasur auf dem Gebäck verteilen und mit Cashewkernen bestreuen. Vor dem Servieren in etwa 5 x 5 cm große Quadrate schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss können Sie die Brownies prima einfrieren.

