

Saftige Pflaumen-Brownies

Saftige Brownies mit Pflaumen und Pinienkernen für die Weihnachtszeit

etwa 16 Stück  gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Backform (liegt der Backmischung bei):

Teig:

200 g Trockenpflaumen
etwa 70 ml Rum
1 Backm. Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
100 g Pinienkerne

1 Teig:

Trockenpflaumen in kleine Stücke schneiden, diese zusammen mit dem Rum in eine Schale geben und etwa 1 Std. durchziehen lassen. Backofen vorheizen. Papierbackform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Eier, Speiseöl und 50 ml Rum der eingelegten Trockenpflaumen (ggf. auffüllen) hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pflaumen und die Hälfte der Pinienkerne kurz mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die Form füllen und kurz glatt streichen. Raspelschokolade und restliche Pinienkerne aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Das Gebäck in der Form erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Seiten der Form aufklappen und in beliebig große Stücke schneiden.
Die Brownies lassen sich einzeln mit einem Tafelmesser einfach lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Trockenpflaumen auch über Nacht einlegen.
- Als Dessert können Sie die noch warmen Brownies zusammen mit einer Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack servieren.

