

Vitalis Knusper Schoko-Brownies

Ein schokoladiges Gebäck mit Kokoslikör

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Backform (liegt der Backmischung bei):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
Backpapier
3 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
50 ml Kokoslikör
100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Schoko feinherb

1 Vorbereiten:

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 Kokoslikör hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Hälfte des Müslis kurz mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Raspelschokolade (liegt der Backmischung bei) und übriges Müsli aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Minuten

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost 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

- Für eine Variante ohne Alkohol können Sie den Kokoslikör gegen Wasser austauschen.

