

# Brookie

8 - 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 25 Min.

**Zutaten:****Für den Brownie-Teig:**

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
50 g Butter oder Margarine  
2 Eier  
50 ml Milch

**Für den Cookie-Teig:**

100 g Butter, weich  
90 g brauner Zucker  
45 g Zucker  
½ TL Salz  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
1 Eier  
220 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschokolade

**1 Vorbereitung:**

Springform (Ø 24 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und mit Mehl stauben.  
Backofen vorheizen.

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

**2 Brownie-Teig:**

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Eier, Milch und flüssige Butter (Margarine) hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und in die Backform füllen.

**3 Cookie-Teig:**

Die weiche Butter und den Zucker schaumig rühren, das Ei dazugeben und gut vermischen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, hinzufügen und zu einem Teig kneten. Am Schluss die Schokolade-Chunks begeben und gut mischen.

**4 Backen:**

Das Blech mit dem Brownie-Teig in die Mitte des Ofens stellen und ca. 10 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 10 Minuten**

Den Cookie-Teig darauf geben und weitere 30 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Nach dem Backen ca. 10 Minuten abkühlen lassen.