

Himbeer-Brownies

etwa 24 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Brownies
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 50 g Butter, flüssig
- 250 g Himbeeren, tiefgekühlt

Garnitur:

- 2 dl Rahm, kalt
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

2 Teig:

Die Brownies nach Packungsanleitung zubereiten und in die beiliegende Backform füllen.

Die tiefgekühlten Himbeeren darauf verteilen und in der Ofenmitte ca. 25 min. backen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Garnitur:

Rahm mit Rahmhalter, Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen und bis zum Servieren kalt stellen.