

Pecan Caramel Brownies

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Brownies:

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

Pekan-Caramel:

- 50 g Pekannüsse
- 50 g Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel
- 2 Prisen Salz

Glasur und Dekoration:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung zusammensetzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

2 Für die Brownies:

Brownies nach Verpackungsangaben zubereiten, Pekannüsse, grob hacken und begeben, gut mischen. Masse in die beigelegte Kartonbackform füllen und nach Verpackungsangaben backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 25 Minuten

Abkühlen lassen und in 12 Stücke schneiden.

3 Pekan-Caramel:

Pekannüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Caramel Sauce und Salz begeben, erkalten lassen und auf den Brownies verteilen.

④ **Glasur und Dekoration:**

Glasuren im heissen Wasserbad weich werden lassen und die Beutel gut durchkneten. Eine kleine Ecke abschneiden, Brownies streifenförmig mit den 2 unterschiedlichen Glasuren garnieren.