

Randen-Brownies

16 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 65 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Kuvertüre
150 g Butter
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
250 g Randen
4 Eier
150 g brauner Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Kakaopulver

Canache:

200 g Schlagrahm
150 g Kuvertüre

Zum Bestreuen:

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Kuvertüre grob hacken und mit Butter und Finesse im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rande grob zerkleinern und in einem Rührbecher pürieren. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Dann Zucker und Salz einrieseln lassen und noch 1 Min.iterrühren. Geschmolzene Kuvertüren-Butter und pürierte Rande unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Canache:

Rahm in einem Topf aufkochen. Kuvertüre grob hacken und darin schmelzen. Die Canache im Kühlschrank erkalten lassen, dabei zwischendurch umrühren. Dann die Canache auf dem Kuchen verstreichen.

4 Bestreuen:

Den Kuchen in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den saftigen Kuchen kann man etwa 3 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.