

# Rocky Road Brownie

16 - 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für den Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
½ dl Milch  
50 g Butter oder Margarine, weich  
4 Eier

### Zum Aufstreuen:

100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschokolade  
60 g Mandeln, ganz, geschält  
90 g caramels mous  
60 g Dr. Oetker Mini Marshmallows

## 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung aufstellen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heißluft 150 °C**

## 2 Brownie-Teig:

Brownies gemäss Verpackungsanleitung zubereiten.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 20 Minuten**

- 3 In der Zwischenzeit die Mandeln und das Caramel Mous etwas zerkleinern und mit den Schokoladen-Chunks mischen.  
Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Die Mischung über den Kuchen streuen und leicht andrücken.  
Den Brownie in der Mitte des Ofens für 10 Minuten backen.

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



- ④ Brownie aus dem Ofen nehmen und mit Marshmallow bestreuen. Weiterbacken bis die Marshmallows goldbraun sind.

**Backzeit: etwa 5 Minuten**

- ⑤ **Fertigstellen:**  
Brownie vollständig auf einem Gitter abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

