

Schokoladige Oreo® Brownies

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Brownie-Teig:**

150 g Zartbitter-Kuvertüre
125 g Butter oder Margarine, weich
100 g brauner Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. Salz
3 Eier (Grösse M)
150 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Milch
16 Stk. Oreos® (schwarze Doppelkekse mit weisser Füllung) (etwa 176 g)

1 Vorbereiten:

Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin- Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz mit der Milch unterrühren. Die Hälfte des Teigs in der Form verstreichen und mit etwa 14 Guetzli dicht an dicht belegen. Restlichen Teig vorsichtig auf den Guetzli verstreichen. Übrige Guetzli vierteln und auf dem Teig verteilen.

3 Backen:

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten



Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben den erkalteten Brownie mit 1 EL Kakaopulver bestreuen.
- Mit ein paar Kerzen lässt sich der Brownie auch sehr gut als Geburtstagskuchen präsentieren.

