

Browkies

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brownie-Masse:

70 g weiche Butter
100 g Braunzucker
5 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
120 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
1 Ei (Größe M)
130 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Streudekor Salted Caramel

Cookie-Teig:

100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Dotter (Größe M)
130 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Schoko Chunks Vollmilch

1 Brownie-Masse:

Für die Brownie-Masse Butter mit Braunzucker, Madagaskar Bourbon-Vanille und Kuvertüre mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Salted Caramel kurz einrühren.

2 Cookie-Teig:

Für den Cookie-Teig Butter mit Zucker, Orangenschale und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Chocolate Chunks mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 3 Den Cookie-Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln formen, in der Mitte durchschneiden und mit genügend Abstand auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Halbkugeln leicht flach drücken. Die Brownie-Masse mithilfe eines Eisportionierers oder Esslöffels portionieren und an die Schnittseiten der Halbkugeln geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Dr. Oetker Österreich

- 4 Den Backvorgang mit den übrigen Browkies wiederholen und am Blech erkalten lassen.

