

Brownie-Stückchen mit Blüten

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brownie-Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
50 ml Wasser
100 ml Speiseöl
Schokoraspeln (in der Packung enthalten)

Erdbeer-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 - 3 EL passierte Erdbeermarmelade
1 KL Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Zum Vorbereiten:
Die Backform nach Anleitung aufstellen.

2 Brownie-Teig:
Die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und mit Schokoraspeln bestreuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen. Den Kuchen parallel zur kurzen Seite in 4 Streifen schneiden. Die Rechtecke diagonal halbieren, so dass 8 Dreiecke entstehen.

4 Erdbeer-Creme:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Marmelade und Zitronensaft unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jedes Browniestück eine Rosette spritzen.

5 Zum Verzieren:

Die Brownie-Stückchen vor dem Servieren mit Dekorblüten verzieren.