


Brownie vom Grill

ca. 6 - 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 45 Min.



Zutaten:

Browniemasse:

200 g gehackte Zartbitterkuvertüre
200 g Butter
100 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
6 Eier (Größe M)
ca. 1 - 2 EL glattes Mehl

Schokosoße:

100 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

1 Browniemasse:

Kuvertüre mit Butter, Braunzucker, Vanille Zucker und Aroma bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam schmelzen lassen.

2 Die Masse etwas überkühlen lassen und Eier und Mehl mit einem Kochlöffel einrühren.

Die Masse in eine hitzebeständige befettete und mit Braunzucker bestreute Auflaufform geben und bei **200 Grad ca. 30 Min. bei indirekter Hitze am Grill backen. Achtung:** Der Deckel sollte geschlossen sein, damit die Brownies gleichmäßige Hitze bekommen.

3 Schokosoße:

Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Die Schokosoße über den heißen Brownie gießen und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zwischen 160 und 220 Grad funktioniert die Zubereitung auch problemlos nur die Grillzeit variiert.
- Den Brownie mit Schoko-Soße und Erdbeeren servieren.