

Brownies mit Frischkäse-Nuss-Topping

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brownie-Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
50 ml Wasser
100 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

Topping:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
150 g Nusskernmischung
3 EL Karamellsoße

1 Brownie-Masse:

Die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

2 Topping:

Den erkalteten Brownie auf eine Tortenplatte geben. Für das Topping das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren. Das Topping auf dem Brownie verstreichen. Die Nusskernmischung darauf verteilen und Karamellsoße darauf verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für mehr Aroma die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Die erkalteten Nüsse auf das Topping streuen.